Голиб Саидов

МАГИЯ ВОСТОКА

кухни народов мира

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга посвящена традиционным рецептам среднеазиатской кухни. Однако привлекательность её состоит не только в подробном описании приготовления восточных блюд, но и в увлекательном экскурсе в историю, этнографию и фольклор народов, населяющих этот уникальный регион. Естественно, с юмором, анекдотами и байками…

- Магия Востока
  -
  -
  - Предисловие
  - Вступление
    -
    - Потомок русичей
  - Глава 1. Особенности среднеазиатской кухни
    -
    - Дороги, что нас выбирают…
  - Глава 2. По следам Ходжи Насреддина
    -
    - История куропатки
  - Глава 3. Пару слов об «ош-хоне» и чуть-чуть – о казане
    -
    - Железная логика
  - Глава 4. Восточная мозаика базаров
    -
    - Чакка (кисломолочный продукт)
    - Чувот (кисломолочная закуска)
    - Чакка-чўлоп (восточная окрошка)
    - Загадочная русская душа
    - Восточный гостинец
  - Глава 5. Рога, копыта и хвосты
    -
    - О конце света
    - Ҷиз (закуска на скорую руку)
    - Калля-поча (суп из голов и ножек)
    - Поча (отварные коровьи ножки)
    - Кумма қорин/Гипо/ливерный сбой в бараньем желудке
    - Ҳасип (домашняя колбаса в кишечной оболочке)
    - Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)
    - Зангўля-кабоб (горячая закусочка из семенников

барашка)
- Совет от мудрого Каа
- Баррача (мясо трёхдневных ягнят)
- Заботливое чадо

○ Глава 6. Салаты и закуски
-
- Аччиқ-чучуқ (острый салат из помидоров)
- Салат «Баҳор» (овощной салат «Весна»)
- Турп (салат из зелёной редьки)
- Куш-тили (салат «птичьи язычки»)
- Қазы (конская колбаса)
- Норын (салат из конины)
- О свободе воли и предопределении
- Яхни (холодная закуска из варёного мяса)
- Аҷабсанда (острая горячая овощная закуска)
- Боимжон-салля (рулеты «Баклажанная чалма»)
- «Чик-чик-чик и цак-цак-цак»

○ Глава 7. Традиционные супы и похлёбки
-
- Ӯмоч (похлёбка из затёртой муки)
- Тушбера/Чучвара/Пельмени
- Угро (суп с тонкой домашней лапшой)
- Мошоба (похлёбка из маша)
- Бринҷоба/мастоба/суп-пюре из риса
- Инопланетянин
- Балаза-нахўт (суп с «турецким» горохом)
- Ош-и орд (домашняя лапша с фрикадельками)
- Мошкичири (каша из маша, фасоли и риса, с поджаркой)
- Хом-щўрбо («сырая» шурпа)
- Метаморфоза бухарского ишака

○ Глава 8. О бабушкиной колоде и дедушкиной кочерге…
-
- Чои-сиёҳ (Похлёбка из чая)
- Шир-чой (чай со сметаной или молоком)
- Ширгуруч/Ширбриндж/молочная рисовая каша
- Тухум-барак
- Каду-барак (вареники с тыквенной начинкой)
- Қаиш (отварные квадратики из теста с подливой)
- Димляма (тушёные овощи с мясом)
- Долма (среднеазиатский вариант)
- Восток – дело тонкое

- Пиёз-долма (Голубцы с фаршированным луком)
- Чарбу-долма (Голубцы в плёнках нутряного сала)
- Главное – рецепт!

○ Глава 9. Гимн уйгурской кухне
-
- Лагман (мясо с овощами и дунганской лапшой)
- Уроки восточной кухни
- Ашлянфу (блюдо уйгурской кухни)
- «Где же сама кошка?»

○ Глава 10. Казахская рапсодия
-
- Мама, манты, «ностальжи»…
- Падал жёлтый лист…
- Ода мантам
- МантЫ или мАнты?
- Бешбармак (отварное мясо с кусочками теста)
- Баранина в сливках
- Скучает по дому казах молодой…
- Рецепт «Баранины в сливках» (европейский вариант)
- Кавурдок (баранина, обжаренная в собственном жиру)
- «Потому, что всего пять пальцев»

○ Глава 11. Когда возвратятся аисты…
-
- Кабоб по-бухарски
- Цугцванг
- Кўфта-кабоб (кебаб из промолотого мяса)
- Сих-кабоб (шашлык)
- Лўля-кабоб (шашлык из промолотого мяса)
- Отцы и дети
- Жаркое по-восточному
- Уроки российской смекалки
- Тандыр-кабоб (барашек, запеченный в тандыре)
- Косонская поэма

○ Глава 12. Ишак, кишлак и свадьба
-
- Настоящий бухарский плов «Ош-и-софи»
- Классический (плов с чесноком)
- Ош-и-софи (домашний вариант)
- Деҳкон-палов (крестьянский плов с картофелем и айвой)
- Қаватоқ-палов (плов с виноградными листьями)

- Глава 13. О чём молчит еврейская махалля
  -
  - Нет пророка в своём отечестве…
  - Ош-и-Бахш (еврейский плов в мешке)
  - Рўған-кабоб (Жаркое)
  - Маи (Жареная рыба)
  - Тройная уха
- Глава 14. Раз – лепёшка, два – самса!
  -
  - Лепёшечник Наим (фоторепортаж)
  - Нон-и-хонаги (домашняя лепёшка с кунжутом)
  - Кульча (лепёшка особая)
  - Патир/Фатыр/слоёная лепёшка
  - Қатлама (слоёная жареная лепёшка)
  - Бўй («пустышки» из теста)
  - Самса «тугмача» (пирожки из слоёного теста «пуговки»)
  - Самса-и-вараки (пирожки из слоёного теста, обжаренные во фритюре)
  - Перемеч (татарские беляши)
  - Бичак (чебуреки)
  - Восточная сдоба
- Глава 15. Десерты щедрого дастархана
  -
  - Ҳалво-и-тар (жидкая халва)
  - Ҳалво-и-собуни (мыльная халва)
  - Ҳалво-и-тери
  - Ҳалво-и-донаги (миндальная халва)
  - Ҳалво-и-пашмак (волокнистая халва)
  - Фирини (молочный кисель)
  - Нишалло (разновидность жидкой сладости)
  - Мураббо-и-биҳи (варенье из айвы)
  - Мураббо-и-сабзи (варенье из моркови)
  - Шарбат (шербет)
  - Ғўлунгоб (шербет из урюка)
  - Ҳаштак-паштак (десерт из кураги)
  - Асал биҳи (айва, запечённая с мёдом)
  - Олма-биҳишт (райское яблоко)
  - Цена халвы
- Глава 16. И вновь возвращаясь к специям
  -
  - Аир (Acorus calamus L)
  - Ажгон (Acorus calamus L)
  - Бадьян (Illicium verum)

        - Базилик (Ocimum basilicum L.)
        - Барбарис (Berberis vulgaris L.)
        - Зира (Bunium)
        - Гвоздика (Syzygium aromaticum)
        - Джусай (Allium odorum)
        - Кардамон (Amomum cardamomum L)
        - Куркума /Турмерик/ (Curcuma)
        - Перец чёрный (Píper nígrum)
        - Перец красный (Capsicum annuum)
        - Перец красный сладкий /Паприка/ (Capsicum annuum ssp. grossum Fil)
        - Кориандр /Кинза/ (Coriándrum sátivum)
        - Укроп (Anethum)
        - Чеснок (Allium satívum)
        - Реган (Ocimum basilicum)
        - Уксус виноградный /Сирко/
        - Имбирь (Zīngiber officināle)
    - Краткий словарь терминов
- notes
    - 1
    - 2
    - 3

Магия Востока
кухни народов мира
Голиб Саидов

Я спросил сегодня у менялы,
Что даёт за полтумана по рублю,
Как сказать мне для прекрасной Лалы
По-персидски нежное «люблю»?

…От любви не требуют поруки,
С нею знают радость и беду.
«Ты – моя» сказать лишь могут руки,
Что срывали чёрную чадру.

(С. Есенин из цикла «Персидские мотивы»)

© Голиб Саидов, 2015
© Алишер Саидов, фотографии, 2015
© Голиб Саидов, фотографии, 2015
© Сергей Прокудин-Горский, фотографии, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Восточный поднос. Фото автора

Предисловие

Идея создания большой кулинарной книги, посвящённой среднеазиатской кухне и охватывающей различные стороны жизни данного региона, витала и назревала в воздухе уже давно. Сложность заключалась в подаче материала, так как восточную кухню невозможно отобразить в отрыве от этнографической составляющей, включающей в себя такие понятия, как традиции, обычаи, фольклор, общественный уклад жизни и многое из того, без чего немыслим Восток вообще.

Одним из основных побудительных мотивов явилось то обстоятельство, что чем дальше по времени мы отдаляемся от нашего некогда совместного прошлого, тем более прибавляется причин, заставляющих меня вновь и вновь браться за перо. Главной из которых, на мой взгляд, является та географическая и культурная пропасть, что с каждым годом всё более и более отдаляет нас друг от друга. Я имею в виду народы, которые в недавнем историческом прошлом имели тесные связи, что нашло своё отражение не только в политической, экономической, но и в культурной жизни наших стран.

Моё поколение, выросшее под влиянием советской идеологии, совершенно искренне верило, что не за горами то время, когда сотрутся все политические, социальные и иные границы и что мы, наконец-то, заживём «по-человечески», то есть настоящей и полноценной жизнью. И в этом, вроде бы, нет ничего плохого. Идея социального равенства, свободы и братства в разные времена заставляла многих деятелей провозглашать новые доктрины, от «утопий» Томаса Мора и «города Солнца» Томмазы Капанеллы до идей «чучхе», «матроса Железняка» и доктрины «холодной войны». Все они были движимы одной-единственной целью – достичь того миропорядка, при котором каждый отдельный человек смог бы почувствовать себя воистину свободным для того, чтобы в полной мере реализовать себя как личность. На благо своему государству, на благо обществу и миру, в целом. Ни одна из них не выдержала испытание временем. «Железной рукой» мы не загнали человечество к счастью. Человек не стал хозяином Природы. Наоборот – это она теперь смеётся над ним, обнажая экологические проблемы, решить которые он не в состоянии. Однако не следует винить народ в том, что благие намерения привели к совершенно противоположному результату. Когда-то, будучи пионером, я искренне жалел свою бабушку, сегодня же, не в меньшей мере оплакиваю нынешнее молодое поколение, которое оказалось

лишённым многих радостей, что довелось испытать мне и моим ровесникам.

Сказанное вовсе не следует рассматривать, как призыв к прошлому: Боже упаси! Однако, то, что подобное положение вещей наталкивает нормального человека на определённые размышления – это, выражаясь словами одного скандально известного российского политика, более чем «однозначно».

В первую очередь, удручают такие явления, как низкий уровень образования. Молодёжь (я имею в виду поколение наших детей и внуков) имеет довольно смутные представления не только о культуре того или иного сопредельного с Россией государства, но, порою, даже не знает, где находится та или иная страна на географической карте. Все это не может не волновать старшее поколение, в памяти которых свежи не только отдельные названия, но и которые испытывают известную ностальгию, ибо она самым тесным образом связывает между собой самых разных людей, невзирая на национальные, конфессиональные и прочие различия. Поскольку, знание культур и традиций других народов позволяет лучше и полнее понять историю и культуру собственной страны. А это, в свою очередь, способствует правильному восприятию мира в целом.

Чем старше я становлюсь, тем всё более убеждаюсь в том, что история, оказывается, ничему не учит. Я даже выявил для себя некий показатель, характеризующий общее культурное состояние страны. Как только политики, дорвавшиеся до власти, начинают переписывать историю своего государства и переименовывать города, посёлки и улицы, не жди ничего хорошего. Все мы когда-то мечтали о лучшей и достойной жизни. Так почему же, за прошедшие четверть века самостийности и независимости ни одна из бывших республик не добилась не только улучшения жизни благосостояния своего народа, но, наоборот, в отдельных странах довела его почти до полной нищеты? Почему наши дети, получая теперь уже платное образование, на порядок отстают в своём развитии от нас, своих родителей? Что мешало нам взять из прошлого то хорошее, что было накоплено годами упорного труда, и попытаться улучшить социальную жизнь своих граждан? Что можем сделать мы, сейчас, чтобы не усугублять существующего положения? Что зависит лично от меня?

И в самом деле: что лично я могу сделать, чтобы изменить жизнь нашу к лучшему? Кроме обычной готовки еды, вроде бы, ни на что большее не гожусь. А почему бы, в таком случае мне, не попытаться – используя в качестве проводника ту же самую кулинарную тематику – призвать внимание общества к вневременным общечеловеческим ценностям, лежащим в основе

любой здоровой нации?

Исходя из этих соображений, я и решил совершить робкую попытку – отчасти, путём экскурса в историю, отчасти с помощью баек и юмора, ну и, естественно, с помощью кулинарных рецептов – изменить общественное сознание в положительную сторону, воспользовавшись такой, казалось бы, «безобидной» темой, как кулинария. Ну, а насколько действенной окажется она, судить уже придётся Вам, уважаемый читатель.

Не скрою: очень уж, хочется верить, что в процессе ознакомления с данной работой, вы сумеете не только обогатить своё домашнее меню новыми блюдами среднеазиатской кухни, но и, взглянув под несколько необычным углом зрения, изменить свои некоторые взгляды и стереотипы, проникнувшись уважением к культурным традициям другого народа. А это – поверьте – для автора, будет более, чем достаточной наградой.

Вступление

Восточная мозаика. Фото автора

Удивительное дело: ещё совсем недавно, жалея обычных наших женщин дальнего и ближнего зарубежья, которые в силу объективных экономических причин, вынуждены были мучиться в поисках оригинальных рецептов дешёвых блюд, я пытался написать книжку, в которой несчастная хозяйка смогла бы найти рецепт «как из ничего приготовить нечто». Что-то вроде «каши из топора». А то ведь как бывает, порою – открываем старинный дореволюционный справочник по домоводству и под рубрикой «советы хозяйкам», читаем: «Если у вас в доме не осталось ничего из продуктов, идём в погреб, достаём баночку севрюжьей икры, один копчёный свиной окорок…» Вполне понятно желание наших современных хозяюшек – удушить выше приведённую «советчицу», поскольку никак, кроме как издевательством, подобные «советы» не назовёшь.

Столкнувшись с родной азиатской кухней, я вдруг осознал, что она соответствует всем тем критериям, по которым, я тщательно пытался составить рубрику, где, в основном, были бы подобраны такие рецепты, затраты на которые, не сильно отражались бы на семейном бюджете. Из чего я при этом исходил?

во-первых – блюдо должно состоять из доступных и – желательно – недорогих продуктов;

во-вторых – должно быть вкусным и питательным;

в-третьих – иметь привлекательный вид и отличаться оригинальностью.

И как бы я ни старался быть придирчивым к среднеазиатской кухне (дабы меня не уличили в предвзятом отношении к «своим»), тем не менее, объективно я не нашел ничего такого, что помешало бы мне поделиться с народом своей находкой и признать её самой приемлемой на сегодняшний день. Вы сами имеете возможность убедиться в правоте данного утверждения.

Ещё одним из факторов, способствующих написанию этой книги, послужила известная поговорка: «Новое – это хорошо забытое старое». Ко всему прочему, это также и дань уважения нашим предкам, которые знали: ЧТО, КАК, а главное – ИЗ ЧЕГО готовить, исходя из медицинских, физиологических и прочих аспектов. В наше непростое время, когда практически сложно найти продукт, в котором не присутствовали бы нитраты, химические красители, консерванты или биологические добавки, проблема натуральности и естественности, вновь выходит на первый план. Она заставляет нас пересмотреть своё отношение к ним, возвращая нас к нашим бабушкам и дедушкам, которые

умели беречь своё здоровье и питались исключительно теми дарами, что даёт нам сама Природа.

Сразу же, вынужден оговориться перед читателем и пояснить. Во-первых – поскольку, очень сложно в представленном формате перечислить все области и регионы Центральной Азии, с подробными специфическими кулинарными особенностями каждой из них, а во-вторых – учитывая тот факт, что такие известные на весь мир древние города, как Бухара и Самарканд во все времена ассоциировались с Востоком, являясь, поочерёдно, столицами некогда великих империй, то я счёл вполне логичным и целесообразным придерживаться в своём выборе, в основном, того перечня блюд, который характерен вышеуказанным областям. Не случайно, в среде образованной части народа, которое неравнодушно к классическому наследию своих предков, живо древнее изречение классиков персидской литературы:

«Самарканд сайқали рўи замин аст,
Бухоро қуввати Исломи дин аст»

«Самарканд – есть блеск и красота небесной сферы,
Бухара – источник силы и величия исламской веры»[1]

Однако, этот вовсе не означает, что автор предаст забвению широко известные рецепты других регионов и областей, которые по праву зарекомендовали себя не только в Средней Азии, но знакомы и россиянам, а также, любителям восточной кухни во всём мире.

Кроме того, поскольку я более четверти века прожил в России и успел ознакомиться с русской, а отчасти и с европейской кухнями, то счёл для себя возможным опубликовать несколько авторских рецептов, сочетающих в себе элементы того, другого, и третьего, словом, выражаясь современной кулинарной терминологией, предпринял попытку, привнести некий «фьюжн». Полагаю, что они не смажут целостности картины и не вызовут какого-либо диссонанса на фоне общего восприятия, а наоборот – возможно, только дополнят публикуемый материал своей необычностью и симбиозом кулинарных традиций. Тем более, что таких рецептов будет совсем немного.

Однако, «новаторство» автора не исчерпывается одними лишь рецептами, несмотря на то, что многие из них и в самом деле, должны показаться российскому читателю вполне уникальными, поскольку, их довольно сложно отыскать в интернете. Главное же отличие данной книги, на мой взгляд, состоит в попытке – совместить несколько жанров в одном, то есть, предоставить

возможность, не только пополнить своё домашнее меню необычными кулинарными рецептами, но и посредством знакомства с материалами этнографического характера, коротких исторических экскурсов, баек и пикантных историй из личной практики, позволить читателю самому составить личное мнение не только о Средней Азии и об авторе, но и под несколько необычным ракурсом взглянуть на свою собственную страну. Словом, такой вот, необычный историко-литературно-кулинарный «винегрет».

Для любознательных и тех, кто уже успел проникнуться любовью к Средней Азии, я счёл необходимым, дать соответствующие разъяснения и перевод некоторых выражений и слов, принятых в упомянутых областях. Так сказать, «для общего развития». Именно с этими центрами мусульманской культуры, являющимися некогда столицами таких известных династий, как Саманиды (X в.) и Тимуриды (XIV – XV вв.), связаны процветание, величие и слава данного региона. Поэтому, нет ничего удивительного в том, что и зарождение многих социально-политических, культурно-исторических и прочих институтов во многом сформировалось здесь. Что, в частности, нашло своё отражение во многих кулинарных терминах и названиях блюд. Краткий список-словарь этих терминов читатель найдёт в самом конце книги.

И в заключение вступительной части, мне хотелось бы обратить внимание читателя на названия блюд. Полагаю, что не ошибусь, если порекомендую, при прочтении местных терминов, названий и слов (почти во всех случаях), ставить ударение на последнем слоге. Пусть, вас не смущает наличие пяти «лишних» букв (қ, ҳ, ғ, ҷ, ў), которые отсутствуют в русском алфавите. Коротко поясняю: читаются они примерно так же, как и аналогичные знакомые нам буквы, с небольшой лишь разницей – произносить их следует несколько приглушённо и с придыханием. Две последние, произносятся как английское «G» и как близкое к «Ё», соответственно. Я сознательно постарался сохранить в транскрипции именно то прочтение, которое наиболее адекватно соответствует местному произношению для того, чтобы очутившись в этом регионе, российский турист мог уверенно чувствовать себя и ориентироваться, не шокируя, при этом, своими непонятными названиями блюд, местную публику.

Потомок русичей

Было это много лет тому назад. Ко мне в гости, проживающему уже в России – в Ленинграде – приехали мои студенческие друзья-земляки из Бухары – просто, навестить товарища.

Это уже сейчас, задним числом, когда межэтнические и межнациональные конфликты достигли своего апогея, я вдруг осознаю, что все мы были совершенно разных национальностей: один – кореец, другой – татарин, третий – таджик. Но это так, к слову.

Встречаю я их, значит, в аэропорту «Пулково», нанимаем такси и едем к нам домой. В машине, помимо старого прожжённого таксиста-питерца, оказалась попутчицей ещё и старенькая бабушка – «божий одуванчик», которая за все время пути не проронила ни единого слова.

Надо отдать должное друзьям: восточное воспитание, впитанное кровью с молоком, не замедлило сказаться даже здесь, несмотря на то, что от дома их отделяли тысячи километров. Проявилось это, прежде всего в том, что, прекрасно зная, – как я рад их приезду и какой прием ожидает их дома (с соответствующим, положенному случаю, количеством спиртного и так далее), они, скромно опустив глаза, стали что-то вполголоса застенчиво оправдываться и бормотать о Востоке, о традициях: мол, ты ведь, прекрасно знаешь, как принято встречать гостей – достаточно всего лишь чаю и сладостей… ну и прочее, в том же духе.

Понятное дело: люди, воспитанные в традициях восточного гостеприимства, никогда и нигде не позволят своим вольным или невольным приездом обременять жизнь тех, к кому они едут. Дабы избежать всевозможных взаимных извинений и прочей учтивости, принятых на Востоке, с сопутствующими данному случаю «книксенами» и «реверансами», я вдруг выпалил, ставшую впоследствии знаменитой, фразу:

– Ну, это у вас так принято. А у нас – у русских…

Наш многоопытный водитель от таких слов чуть не врезался в столб, находившийся далеко на обочине дороги, а бедная бабулька еще долго не могла прийти в себя, всю оставшуюся дорогу периодически оборачиваясь на заднее сиденье и убеждаясь в том, что мои черные усы и густая борода никуда не исчезли.

Глава 1. Особенности среднеазиатской кухни

Дары Востока. Фото автора

Говоря об особенностях среднеазиатской кухни, нельзя не отметить общую схожесть в выборе, приготовлении и подаче многих блюд, поскольку, уклад жизни народов, населяющих этот довольно обширный регион, практически мало изменился с тех самых времён, когда древнегреческие историки впервые описали быт и нравы жителей Бактрии, Согда, Маргианы и Хорезма.

За свою многовековую историю, Центральная Азия подвергалась многочисленным нашествиям, начиная от армий Александра Македонского и арабского Халифата, до полчищ Чингиз-Хана и последующих тюркских династий, которое завершилось к концу XIX века завоеванием большей части её территорий царской Россией и установлением над ней политического протектората.

Отсюда, многое становится понятным. Исходя из этого, легко объясняется, например, и тот факт, что, являясь своего рода буфером между крупнейшими империями и как следствие, испытывая на себе влияние различных завоевателей, этот регион не мог не вобрать в себя богатство и многообразие мирового

культурного наследия. Естественно, это напрямую коснулось и такой области, как кулинария. И в этом плане, достаточно сложно чётко отделить, скажем, казахскую кухню от киргизской, киргизскую от узбекской, и уж тем более, узбекскую от таджикской: настолько тесно тут всё переплелось.

Правда, несколько отдельно, можно обозначить туркменскую кухню, но тоже – достаточно условно. Это обусловлено, прежде всего, её относительной изолированностью и обособленностью от всего остального региона. Кроме того, необходимо отметить, что довольно продолжительное время, потомки древних массагетов вели спартанский образ жизни, довольствуясь лишь малым, презирая роскошную жизнь и прочие мирские излишества. В определённой степени, этот факт не мог не сказаться не только во внешнем облике сдержанных и в чем-то даже строгих туркмен, но и в некотором аскетизме, что касается такой области, как кулинария.

Если же, обратиться к кухне узбеков и таджиков, то здесь можно найти немало общего, начиная от совпадения названий многих блюд, и заканчивая технологией приготовления пищи. И это также имеет своё объяснение: оно связано, прежде всего, с тесным переплетением судеб этих двух народов, которые волею исторических реалий обречены были достаточное долгое время сосуществовать вместе на одной земле. И хотя определённые различия всё же существуют, прочертить чёткие границы, не так то просто. Особенно в наше время, когда в эпоху глобализации и распространения скорости информации, кухни этих народов обогатились множеством элементов, привнесённых извне, хотя по-прежнему продолжают сохранять своеобразную индивидуальность и особый колорит. Так что, говорить о серьёзных и существенных отличиях одной кухни от другой, я бы поостерегся, поскольку, они – эти различия – обуславливаются не столько наличием каких-то специфических приёмов и способов приготовления, особой техники и обработки, и так далее, сколько – носят региональный характер.

То же самое можно сказать, если исходить из социального статуса отдельно взятой прослойки населения того или иного народа, их материального достатка, финансового благосостояния и прочее.

Кроме того, все эти противопоставления, по большому счёту, представляются не совсем корректными. На самом деле, это отдельный и довольно сложный вопрос, на который вряд ли можно получить однозначный ответ. Ведь, наши предки не могли предполагать, что в XXI веке возникнут такие страны, как Туркменистан, Узбекистан, Казахстан, Киргизия или

Таджикистан, молодое поколение которых, стуча себя в грудь, будет доказывать всем остальным, что данное конкретное блюдо, является исконно «их» блюдом и ничьим другим. А ведь с подобным, к сожалению, мы сталкиваемся достаточно часто, на интернет-форумах и прочих сайтах. Что тут можно сказать? Да, были тюркские племена, которые вели кочевой образ, и в силу природных обстоятельств, вынуждены были приноравливаться к суровым условиям походной жизни, извлекая для себя всё самое ценное для того, чтобы выжить. И жили земледельческие оседлые племена, с их древней городской культурой, сложившимися социальными институтами и развитой инфраструктурой. И те, и другие, в ходе многочисленных исторических перипетий и многовековой ассимиляции, обогатили духовную жизнь друг друга, отсеяв всё лишнее, наносное и вобрав в себя лучшее. Поэтому, классифицировать блюда по национальным признакам, причисляя их тому или иному народу, соотнося с современными границами сегодняшних государств, это – по меньшей мере – совершенно бессмысленное и неблагодарное занятие.

Точно также, можно до бесконечности спорить о том, к примеру, чьей родиной является первый шашлык. Можно предположить, что самая первая палочка шашлыка была зажарена в палеолитическую эпоху, над костром в пещере Тешик-Таш или же, одним из первых охотников, проживавших во Франции, где-нибудь, в пещере Альтамира. Понятно, что уже первобытный человек был знаком с предтечей современного шашлыка. За редким исключением, то же самое можно сказать и о многих других блюдах.

Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, в основном, баранины, говядины и телятины. Редкое исключение составляет верблюжатина и конина. И абсолютно исключается использование свинины, хотя, на практике этот пункт порою игнорируется. Причём, не только теми, кто исповедует другую религию, или там, отдельными представителями атеизма.

Рискну высказать несколько крамольную мысль: ни в коей мере не затрагивая чувств верующих мусульман, я только хочу констатировать факты, свидетелем которых мне довелось быть, где я убедился воочию как, хорошо прожаренная свинина, одинаково успешно переваривалась как русскими, так и узбекскими желудками, не делая никаких различий. И потом, по моему глубокому убеждению, истинная вера человека проявляется на духовном уровне, а не в слепом и фанатичном следовании догмам и предписаниям.

Несколько слов по поводу баранины.

Долгое время я никак не мог понять – почему такое негативное отношение к баранине в России («Фу-у, воняет…»). И, только окончательно перебравшись в «колыбель революции», до меня дошло: то, что (по большей части) попадается нам в витринах магазинов и супермаркетов (австралийская, новозеландская, аргентинская и пр.) с очень большой натяжкой можно назвать бараниной, поскольку в ней отсутствует главное, что отличает настоящую баранину от кролика и всего прочего – это курдюк, то есть бараний жир или, как ещё принято говорить по-другому, баранье сало. Некоторые россияне даже не знают, что такое курдюк. Откуда же знать, если живого среднеазиатского барана им не доводилось видеть даже в зоопарке.

Правда, справедливости ради, следует сказать, что в настоящее время, в ряде городов России всё же можно приобрести неплохую курдючную баранину, скажем, калмыцкую или дагестанскую. И даже – как это ни странно – псковскую овцу. Другое дело, что курдюк у них маленький, зато само мясо – вполне даже ничего. Ну, а насчёт запаха, могу сказать лишь одно: молодые или – как их ещё принято называть – молочные («ширбоз») бараны, независимо от пола, как правило, никакого отталкивающего запаха не имеют. Чего нельзя сказать о тех старых баранах, которые за свою многолетнюю жизнь неоднократно вступали в половую связь. То же самое касается овец, прошедших не первый окот. Из чего, однако, вовсе не следует делать однозначный и категоричный вывод, будто мясо абсолютно всех старых самцов и самок обязательно имеет неприятный и отталкивающий запах. Само собой разумеется, что молодой барашек, естественно, предпочтительней пожилого развратного «кобелины» в виду более нежного а, следовательно, и более вкусного мяса.

Обычная мясная лавка. Фото автора

Кроме того, следует учесть, что в животноводстве выращивают скот по сложившимся направлениям: кто-то ожидает получить от животного шерсть, кому-то предпочтительнее молоко, ну а есть немало и таких любителей, кому подавай только мясо. Так что, помните, что молодой барашек «это не только ценный мех, но 15 – 20 килограмм легкоусвояемого мяса!»

Когда, на Востоке, произносится слово «мясо», то оно ассоциируется в сознании местного жителя, в первую очередь, с барашком, резво прыгающим вокруг своей мамаши – тучной овцы, у которой свисает сзади нежный, трясущийся из стороны в сторону огромный курдюк. Этот последний, обладая гипнотическим свойством, является предметом исключительного обожания и преклонения, сводя с ума и вовлекая в обморочное состояние значительную часть местного населения.

И – заметьте – никакого отталкивающего запаха!

Всё дело в особом климате Средней Азии. Травы местных пастбищ получают максимальное тепло, свет и энергию от Солнца, а особый состав почвы предопределяет всё остальное. Кроме того, климат тут резко-континентальный: днём жара может доходить до 50 градусов по Цельсию, а ночью столбик термометра опускается до минусовой отметки. Потому и бараны тут закалённые и бодрые, как советские физкультурники. Даже в самом Узбекистане, разделённом разными климатическими

зонами (скажем, восточные горные районы, где климат помягче и – наоборот – степные западные, где он суше), пастбища могут сильно отличаться. Так, травы засушливых степных районов, сохраняют больше солнечной энергии, а потому существует немало тонких ценителей, которые отдают предпочтение баранине, выращенной именно в бухарской области, нежели, скажем, в ферганской долине, где климат помягче.

Не случайно и знаменитые каракулевые смушки («каракульча»), в которых любили покрасоваться как, отдельные фотомодели на подиуме, так и члены известного политбюро (вереница каракулевых папах на трибуне Мавзолея), берут начало именно в этих знойных местах. А к мясу, надо сказать, у здешнего народа отношение особое.

Если про отдельно взятого товарища могут сказать, что он «за кусок сала готов родину продать», то про «наших» – можете не волноваться: за прелестную белую баранью задницу, переливающуюся янтарно-бело-мраморным блеском, местные ребята, не задумываясь, отдадут свою жизнь. Да что, там, курдюк! Если за обладание одной только родинки со щёчки ширазской красавицы, непревзойдённый Хафиз, в порыве вдохновенья сложил следующие строки:

«Агар он турки шерози
Ба даст орад дили моро,
Ба ҳоли хиндуяш бахшам
Самарканду Бухороро».

«Если турчанка из Шираза
Подарит взгляд, то поутру
Отдам за родинку на щёчке
И Самарканд, и Бухару».

Я, конечно же, утрирую и шучу, низводя до кощунственного сравнения высочайшую мысль поэта, ибо любовь к мясу ещё не окончательно помутила мой рассудок. Что может быть на свете выше той Любви, которую проповедовали нам классики суфийской лирики?

А между прочим, российскому читателю, вероятно, будет небезынтересным узнать о том, как (по одной из легенд) всемогущий завоеватель Тамерлан (прозвище произошло от перс. «Темур-и-лянг», «лянг» – «хромой») отреагировал на эту газель.

Говорят, что, когда несчастного поэта, в рваных лохмотьях, поставили перед правителем, «Великий Хромец», сдвинув брови, грозно вопросил:

– Даже я, являясь могущественным царём, приумножателем славы и богатства Ислама и бережливым её хранителем, не могу позволить себе такой роскоши, как – подарить кому-то, хотя бы и пяди нашей земли. Как же ты посмел с такой лёгкостью, за одну лишь родинку, отдать мою любимую столицу и Благородную Бухару?!

– О великий государь! – горестно воскликнул в ответ знаменитый поэт и, указав на своё рубище, сокрушённо подытожил – Взгляни на эти лохмотья: вот, что делает с человеком безрассудная Любовь и расточительство!

Сказывают, что ответ суфийского лирика настолько пришёлся по душе правителю, что последний не только простил своего слугу, но и велел щедро наградить и доставить обратно домой.

Однако я несколько отвлёкся, а потому, вернёмся и продолжим тему нашего разговора о мясе.

«Щи да каша – пища наша», скажет россиянин, что, в известной степени, отражает миролюбивый и дружелюбный характер подавляющей части населения данного народа.

«Плов да кабоб, манты да шашлык – вот та еда, к чему с детства привык» – скромно потупив глазки, произнесёт азиат. И в этом также есть немалая доля истины, поскольку мясо в национальной кухне играет далеко не последнюю роль.

Дороги, что нас выбирают…

Квартал «Гавкушон» в Бухаре. Фото автора

Являясь на пару лет старше меня по возрасту, мой товарищ, прежде всего, отличался поистине энциклопедическими знаниями, приятной внешностью, горделивой и уверенной осанкой и высочайшей культурой общения, унаследовавшей,

по всей вероятности, от своего дедушки – потомственного бухарца, очень авторитетного и уважаемого человека в среде интеллектуалов и религиоведов города. Кроме того, невозможно не отметить такую черту его характера, как остроумие и умение совершенно свободно полемизировать на любые темы.

Не раз, его убедительная аргументация и меткие лаконичные высказывания обескураживали и сваливали наповал вполне уважаемых и солидных в научных кругах специалистов. Дилетантов же, он безжалостно уничтожал своим неподражаемым сарказмом, что вызывало во мне всегда двоякие чувства: наряду с некоторым неприятием столь жёсткого метода по отношению к оппоненту, невозможно было не восхититься его уверенностью в своей правоте и тем, как он мастерски всё это проделывал.

«Коньком» же, его оставалась история. Особенно, что касалось искусства Средней Азии и, конечно же, краеведение. Не случайно, известные специалисты Института Востоковедения, приезжавшие довольно часто по делам в Бухару, изъявляли желание непременно в качестве проводника и переводчика видеть именно Амона, предпочитая его всем остальным гидам.

В упомянутую мною пору, мы работали с ним вместе в гостинице «Бухоро» от ВАО «Интурист», в качестве обычных барменов и буфетчиков, а потому довольно часто уединившись, предавались жарким спорам и различного рода дискуссиям. Естественно, что я не скрывал своих симпатий к нему, а ему, в свою очередь, почему-то всегда было интересно общаться со мною.

Так, однажды разговаривая на тему общих знакомых, мы вдруг неожиданно выяснили, что являемся не такими уж и дальними родственниками. Постепенно речь зашла о его дедушке – главном «виновнике» нашего родства – и я, понятное дело, стал выпытывать у товарища некоторые подробности его детства.

– У деда было две жены – отметив моё упорство, сдался, наконец, Амон. – От первого брака родилась моя мама. Прошло несколько лет и вышло так, что деду пришлось жениться вновь. От второго брака на свет появилось трое детей: двое мальчиков и девочка. Но, поскольку к тому времени моя мама уже успела выйти замуж и родить меня, то разница возрасте между детьми от второго брака и мною была невелика. Таким образом, формально выходило, что они приходятся мне «дядей» («тётей»), однако фактически мы были братьями, а потому частенько нас всех можно было застать ползающими или сидящими на коленях у довольного дедушки. Дед же, никогда не делил детей, по какому бы то ни было признаку, а потому всегда распределял

свою безграничную любовь одинаково и равномерно.

Довольно часто, во время совместной трапезы, дедушка имел обыкновение собственноручно кормить нас со своих рук, что является делом привычным для жителей не только Бухары.

Тут я вынужден был прервать повествование моего друга, поинтересовавшись, чем объясняется тот факт, что обладая поразительной схожестью (все братья впоследствии переняли от деда-отца природную одарённость и уникальный ум), тем не менее, все они являются такими разными по характеру и темпераменту. И вот какую историю мне удалось выведать.

В один из дней, на обед была сварена шурпа – разновидность распространённого в среднеазиатской кухне супа, состоящего в основном из бульона, мяса и овощей. Традиционно, во многих семьях принято крошить в касушку с супом почерствевший хлеб или лепёшку. Так сказать, для экономичности, бережливости и пущей сытости. Помимо прочего, это ещё и способствует быстрейшему остыванию бульона, что имеет немаловажное значение при кормлении детей.

Все трое мальчиков облепили дедушку, приготовившись к еде. Дед, как обычно, принялся кормить, приговаривая при этом и обращаясь вначале к старшему сыну:

– Абдусатторжон, шумо шӯрбоя чияша нағз мебинед? («Абдусатторджон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман нонаша нағз мебинам, дадажон. («Я хлебушек люблю, папочка») – скромно ответствовал старший, показывая, тем самым, что он хорошо усвоил уроки родителя и вместе с тем давая понять, что выбор его был не случаен («хлеб – всему голова»), что, конечно же, не могло не вызвать одобрения со стороны отца.

– Баракалло! («Превосходно», «замечательно»!) – умилительно прошептал родитель, моргая растроганными ресницами и, собственноручно отправив размокший и нежный кусочек лепешки в рот сыну, повернулся к среднему:

– Абдукаримжон, шумо шӯрбоя чияша нағз мебинед? («Абдукаримджон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман обаша нағз мебинам, дадажон. («Я бульончик предпочту, папочка») – нашёлся тут же средний сын, стараясь ни в чём не уступать в благородстве своему брату и демонстрируя такие качества прилежного мусульманина, как скромность, довольство, непритязательность и забота о других.

– Баракалло! – не выдержав, прослезился отец, поднося ко рту воспитанного сына деревянную расписную ложку с ароматной янтарной жидкостью.

Наконец, очередь дошла до младшего.

– Амонжон, шумо шўрбоя чияша нағз мебинед? («Амонджон, а что ты более всего предпочитаешь в шурпе?»).

– Ман гўшташа нағз мебинам!!! («А я мясо люблю!!!») – взревел Амон и, под всеобщий взрыв хохота домашних, кинулся расправляться с бараниной.

Упомянутая выше байка, как нельзя ярко и выразительно иллюстрирует отношение бухарцев не только, и даже не столько к мясу таковому, сколько к жизни вообще, демонстрируя способность данного народа в аллегорической форме передавать тончайшие психологические нюансы, касающиеся определённых черт характера человека, умение вскрыть существующие на уровне подсознательного связи, проводя чёткие и недвусмысленные параллели с самой жизнью. И таких примеров можно провести немало…

Принято считать, что для среднеазиатской кухни нетипично использование в пищу мясо домашней птицы – я имею в виду, прежде всего, уток и гусей – и отчасти это действительно так. Однако, такое положение сохранялось не всегда. Каково же было моё удивление, когда читая знаменитые «Записки Бабура» («Бабур-наме»), я наткнулся на его описания Бухары, где, в частности, говорится:

«В Бухаре много кур и гусей» («Бабур», изд-во ЦК Компартии Узбекистана, Ташкент, 1982 г., стр. 47).

Полагаю, совершенно излишним говорить о курах и индейке, которые успешно зарекомендовали себя в кулинарии ряда стран центрально-азиатского региона, это и так очевидно. Другое дело, что не меньшей популярностью пользуется и пернатая дичь – куропатки, голуби, фазаны и перепела.

Отдельно стоит сказать несколько слов о рыбе. Если не брать во внимание высыхающий Арал, прикаспийский регион и области прилегающие к Иссык-кулю, то, в общем и целом, рыбу довольно сложно было бы назвать основным продуктом, без которого не может прожить традиционная восточная семья. Так уж издревле повелось, что рыба и морепродукты мало вдохновляли кочевников и скотоводов, а потому, она не удостоилась занять сколь-нибудь значимое место в традиционной кухне узбеков и таджиков. По всей вероятности, это связано с тем, что такая отрасль, как рыбоводство, стала успешно развиваться лишь в советские годы, когда в погоне за монокультурой – хлопком – вся республика была буквально испещрена коллекторами («заъкаш») для орошения хлопковых полей. А заодно, в качестве эксперимента, в эти коллекторы было запущено несколько видов хищных рыб (сом, белый амур, усач, сазан, лещ, крась, жерех, змей-голова и др.), которые успешно помогли сократить

не только площади разрастающегося камыша, но и, освоившись в идеальных климатических условиях, стали быстрыми темпами размножаться. И сегодня меня уже поражает другое: почему при таком, казалось бы, изобилии живой рыбы, она остаётся практически мало доступной рядовому покупателю, превосходя по цене мясо почти в полтора раза?! Это один из непонятных для меня парадоксов. Технология приготовления рыбы не отличается особым многообразием: как правило, местные жители предпочитают жареную рыбу варёной.

Отдельно стоит упомянуть о корейских салатах из рыбы, однако, они тоже на любителя.

Наиболее распространённым явлением на Востоке, служит употребление в пищу разнообразных фруктов (яблоки, груши, айва, слива, гранат, хурма, виноград, вишня, черешня, абрикосы), овощей (томаты, огурцы, баклажаны, тыква, репа, редька, морковь, картофель), а также орехов (фисташки, миндаль, грецкие орехи, солёные косточки) и конечно же – всевозможной зелени (укроп, петрушка, кинза, мята, базилик, перья зелёного лука и чеснока, джусай, шпинат, щавель)

Отдельно стоит упомянуть о зерновых, главными из которых являются многочисленные сорта риса, «горы» которых возвышаются на любом восточном базаре, занимая собою внушительные площади и пространства. Особое пристрастие к рису объясняется любовью к традиционному блюду многих народов – плову, а также тем, что достаточно часто он используется в различных супах и кашах («шавля»). В значительно меньшей степени это касается джугары. Правда, я забыл ещё упомянуть и пшеницу. Последняя, как правило, применяется в виде муки. Пшеничная мука и рис – вот два столпа, на которых, можно сказать, держится почти вся среднеазиатская кухня.

Немаловажным будет отметить, что дешёвые мучные похлёбки всегда, во все времена, составляли главное блюдо рядового дехканина, не имеющего возможности позволить себе ежедневное вкушение мяса. И если обратиться к истории других народов, то можно легко заметить, что подобная картина была типичной, как для обычного европейца, так и для простых людей, проживающих в любой части нашей планеты.

Естественно, необходимо подчеркнуть также и важность бобовых, среди которых можно особо выделить чечевицу, фасоль, маш и горох-нут. На их основе построена практически вся традиционная кухня азиатов, поскольку рис и пшеница стали возделываться значительно позднее.

Что же, касается овощей, то в ход идут практически любые овощи. Причём, как в сыром виде, в качестве разнообразных

салатов, так и в многочисленные первые и вторые блюда. При этом, интересно отметить, что картофель в среднеазиатской кухне стал использоваться относительно недавно (всего каких-то 100 лет, с небольшим). До этого, широко распространённым овощем являлась красная редька («шалғам»), несколько отличающаяся от своей «тёзки», что растёт в средней полосе России.

Поскольку, невозможно в двух словах рассказать о специях, использование которых присуще всем кухням данного региона, то я счёл благоразумным, посвятить данной теме отдельную главу, с которой вы можете ознакомиться в самом конце книги.

Глава 2. По следам Ходжи Насреддина

Бухарские куклы. Фото автора

– Ты прав, о мудрый начальник, – смиренно ответил Ходжа Насреддин, снова развязывая пояс. – У моего

ишака в Бухаре действительно великое множество родственников, иначе наш эмир с такими порядками давным-давно полетел бы с трона, а ты, о почтенный, за свою жадность попал бы на кол!

Прежде чем сборщик опомнился, Ходжа Насреддин вскочил на ишака и, пустив его во весь опор, исчез в ближайшем переулке.

– Скорее, скорее! – говорил он. – Прибавь ходу, мой верный ишак, прибавь ходу, иначе твой хозяин заплатит ещё одну пошлину – собственной головой!

Л. Соловьев, «Повесть о Ходже Насреддине»

Люди старшего поколения, вероятно, помнят, как все мы в детстве зачитывались непревзойдёнными шедеврами детско-юношеской литературы, среди которых особое место следует отвести «Повести о ходже Насреддине» Л. Соловьева. Как известно, его герой, являясь выходцем из обычных бедных слоёв населения, был типичным представителем своего народа, который не боялся, открыто обличать те пороки, что не изжиты и по сию пору.

Его остроумные шутки и едкий сарказм остаются злободневными и актуальными и в наше непростое время, что заставляет нас вновь и вновь обращаться за помощью к этому литературному персонажу, который вобрал в себя всю мудрость, накопленную человечеством за всю историю его существования. Хотя, следует отметить, что наряду с прославленным положительным героем, в местном фольклоре, параллельно прижился также и Насреддин Афанди – некоторым образом, прототип русского Иванушки-дурачка – являющийся предметом насмешек и являющийся примером глупого и неразумного поведения.

«Гляньте на этого оболтуса! – с усмешкой указывают на человека, несущего казан, вплотную прижав испачканное сажей дно, к собственной одежде. – Э-э… Афанди!».

И вообще: на Востоке, многое чего, может показаться вам странным и необычным, ломающим сложившиеся стереотипы и укоренившиеся ложные штампы.

Мне же, в связи с этим, показалось небезынтересным, воскресить в памяти то время и, соотнеся его с сегодняшним, попытаться осмыслить – насколько изменился с тех пор наш мир, наши взгляды, наша жизнь в целом. И, к своему немалому удивлению, вдруг обнаруживаю, что, собственно, ничего особенного, по большому счёту, не изменилось. Разве что, нет с нами сегодня таких смельчаков и обличителей нравов, каким

являлся отважный возмутитель спокойствия – Ходжа Насреддин.

И сравнивая эти два момента, меня невольно влечёт назад, туда, в историю собственного народа, чтобы попытаться выяснить для себя, что же в таком случае изменилось с тех пор, и где следует искать истоки наших ошибок.

Как известно, ходжа Насреддин не являлся ни узбеком, ни таджиком, ни иранцем, ни турком, оставаясь при этом любимцем многих народов. Да тогда и не могло возникнуть подобных вопросов. Поскольку, наши отцы и деды прекрасно понимали, что не это является главным, а то, чтобы жить в мире и согласии. Что, корень зла следует искать не внешнем, а внутри самого человека. И, следовательно, главная его задача состоит не в поиске сторонних врагов, а в духовно-нравственном совершенствовании самой личности. И мне хочется верить, что со временем на территории всего центрально-азиатского региона, как и на всей нашей прекрасной планете, воцарится долгожданный мир между всеми народами, и нам более не придётся прибегать к помощи бухарского мудреца, дабы вновь спасать из Ляби-хауза какого-нибудь очередного Джафара или иного проходимца. Ну, что тут поделаешь: видать, я неисправимый романтик и мечтатель.

Обратившись к истории Средней Азии, хочется только вкратце, в общих чертах обрисовать народности, населяющие данный регион и ту ситуацию, которая сложилась в нём на сегодняшний день.

Издревле, население центральноазиатского региона состояло из множества различных народностей, ядро которой составляли два совершенно разных этноса, относящиеся к разным языковым группам – это персоязычные жители, являющиеся потомками бактрийцев и согдов, а также тюрки. Первых, принято относить к коренным жителям, ведущим оседлый земледельческий образ жизни, а вторых – к кочевым племенам, которые начали активно обживать нынешний регион начиная с XI века, когда династия Караханидов пришла на смену Саманидам. Затем, с востока, на смену Караханидам, явятся орды Чингиз-хана, которые безжалостно пройдутся по некогда цветущему оазису, стерев с лица земли немало городов и вырезав значительный генофонд той нации, культурные ценности которой сегодня по праву считаются общекультурным достоянием всего человечества.

Достаточно вспомнить такие имена, как Фараби, Аль Бухари, Рудаки, Аль Хорезми, Авиценна, Беруни, Саади, Хафиз, Руми… Однако, потомки чингизидов, ассимилировавшись со временем с местным населением, во многом воспримут культуру древнего народа. После чего, на исторической сцене появятся

на непродолжительное время несколько династий, постепенно сменяя друг друга (тимуриды, шейбониды, аштарханиды), когда, наконец, эта череда не завершится правлением Мангытской династии, последним представителем которой окажется эмир-Алим-хан, свергнутый в 1920 году большевиками.

К тому времени, на территории современной Центральной Азии образуется три независимых и самостоятельных государства – ханства: на востоке – Кокандское, на западе – Хивинское и в центре – Бухарское, а также Туркестан. С приходом Советской власти, вместо Бухарского ханства будет провозглашена Бухарская Народная Советская Республика (БНСР), просуществовавшая всего 4 года, после чего, в связи с образованием Узбекской ССР в октябре 1924 г. столицу перенесут в Самарканд, а с 1926 г. этот статус будет окончательно закреплён за Ташкентом.

Именно в этот период, в ходе так называемого «национально-государственного размежевания советских республик Средней Азии», большевистским правительством было принято решение об образовании новых республик, границы которых со временем примут тот облик, что сложился на политических картах сегодняшнего времени. После развала СССР, все эти бывшие республики, объявив о своей независимости, превратились в суверенные государства.

На протяжении всего этого времени, туркмены, таджики, узбеки, киргизы, казахи, а также остальные, менее малочисленные народы, продолжали вместе своё сосуществование, не разделяя никого по национальному признаку. И, если в советскую эпоху, идеологический отдел при ЦК строго следил за состоянием дел в этой сфере, то с распадом Союза и в связи резкой политизацией общественной жизни, межнациональные конфликты имели тенденцию обостриться, как, впрочем, и на всём остальном постсоветском пространстве.

Тем не менее, и сегодня, в основной своей массе, у народов этих стран хватает мудрости не идти на поводу у отдельных политиков и лидеров экстремистского толка, не поддаваясь на различного рода провокации и ратуя за стабилизацию положения в данном регионе. И это обнадёживает.

Возвращаясь же, к нашему литературному герою, российскому читателю, вероятно, было бы небезынтересно – как жил, в каком доме спал и какими блюдами питался знаменитый ходжа Насреддин. И я вам предлагаю совершить небольшой такой экскурс, тем более, что за истекшие сто лет мало что изменилось, если исходить из внутреннего уклада народа и социальных институтов.

Для того чтобы понять уклад жизни и быт местного населения, невозможно обойти стороной такой немаловажный институт, коим является семья. Что же касается Бухары, то эта тема представляется чуть ли не наиглавнейшей, без которой вообще невозможно правильно составить общую картину бухарского быта. Потому, что вся общественная и иная жизнь зиждется здесь прежде всего исходя из личной, непосредственно связанной с таким понятием как «дом».

Глядя с высоты «птичьего полёта», мы привыкли видеть хаотично разбросанные жилые глинобитные дома каркасного типа, которые, вроде бы, без какой-либо грамотной генеральной планировки, облепили собою центральную часть старого города с цитаделью Арк посередине. Грязные и узкие улочки, на которых порою не разъехаться двум ослам, запряжённых в арбу, представляют собою убогое зрелище для туриста, который проходя по ним, видит лишь сплошные стены домов, зачастую, как правило, без единого окошка.

«Бедные люди, – искренне недоумевает приезжий – и как же они ютятся в таких казематах?» Ему и невдомёк, что такой тип планировки дома имеет под собой прочную основу, базирующуюся, как на здравом житейском опыте предков, так и исходя из некоторых принципов восточной мировоззренческой философии. А философия, как это ни покажется странным, весьма проста. Своими корнями она восходит к суфийским учениям, к эзотерике. К той, что призывает человека искать Бога не во внешней проявляемости форм и явлений, а углубиться в себя самого, и путём тщательного психологического анализа собственного «эго», тщательно отполировать своё сердце, и таким образом, пытаться сблизиться с Ним, который в конечном счёте и является Единственной Реальностью, существующей в основе всей природы мироздания, природы самого человека.

Такое определение позволяет хотя бы отчасти объяснить и принять тот факт, что окна типичного восточного дома практически всегда обращены вовнутрь дома, а не наружу. Отсюда становится очевидным, почему средоточием всей жизни бухарца является дом и связанные с этим понятием семейные ценности. Это обстоятельство ещё больше способствует внутреннему самосозерцанию и предельной концентрации внимания, не отвлекаясь на то, что происходит вне дома, «вне мира».

А теперь вернёмся к «хаотичности» застройки. На самом деле, в основе строительства любого местного жилища, существует чёткий и продуманный план. Зайдите в любой старинный дом, состоящий, как правило, из «ҳавли берун» («внешний дом»)

и «ҳавли дурун» («внутренний дом»), и вы разительно почувствуете разницу температур между улицей и внутренним двориком практически любого дома. И это неспроста: сама жизнь, путём различных экспериментов, подтолкнула инженерную мысль к тому типу строительства жилища, что мы имеем на сегодняшний день.

При строительстве бухарского дома учитывается множество факторов, способствующих созданию специфического микроклимата, особенно, если учесть, что «лето» здесь длится не три месяца, а порою более полугода. Внутренний двор такого дома строится таким образом, чтобы он являл собою естественный кондиционер, который зимой сумел бы защитить от резких ветров и морозов, а летом способствовал бы созданию особого микроклимата от несносной жары.

Внутренний двор обкладывается специальными квадратными плитками-кирпичами, с приблизительными размерами 20 х 20 сантиметров. Укладываются эти плитки от основания Внутреннего дома к середине двора под небольшим наклоном, для того, чтобы дождевая вода стекала к центру, где, как правило, разбивается небольшой внутренний садик-палисадник, а если быть точнее – некое подобие длинной прямоугольной клумбы. Типичными «обитателями» такого огорода являются, как правило, виноград, смоква, всевозможная зелень (укроп, кинза, райхон, мята), а чаще всего декоративные цветы. Реже – плодовые деревья.

Между плитками, уложенными на песчаную основу, обязательно существует 1 – 2 сантиметровый зазор, который затем заливается специальным раствором алебастра («ганч»). Эти плитки-кирпичи обладают удивительным свойством – отражать от себя солнечные лучи, сохраняя умеренную температуру внутри дома.

После захода солнца, внутренний дворик, обложенный такими кирпичами, поливается водой. Влага испаряясь, поднимает в первые минуты накопившийся жар, создавая на некоторое время удушливую атмосферу. Однако, уже по истечение получаса двор наполняется желанной прохладой. Неизвестно откуда возникает спасительный ветерок («шабода»), и, на вполне высохшую от воды плитку, домочадцами, из числа молодёжи, стелется «шол» (палас из верблюжьей шерсти), а уже поверх него расстилаются по бокам «кўрпача» (стёганые ватные одеяла), приглашая семью к вечернему ужину или просто отдыху под открытым небом.

Вообще, интересно отметить, что именно такими плитками-кирпичами, называемыми «ғишт-и-оби», обложены почти все

строения в Бухаре. Рассказывают, что древний рецепт создания этих кирпичей, которые по одной из версий замешивались исключительно на верблюжьем молоке, безвозвратно утерян. И хотя сегодняшние мастера отливают подобные «квадраты», тем не менее, рядовому жителю предпочтительнее, ближе и ценнее старинные их «собратья», временем доказавшие свою жизнестойкость.

Хорошо лежать на спине в летний вечер во дворе такого дома и, глядя в бездонное смеркающее южное небо, рассуждать об устройстве вселенной. Очень низко, почти над самой головой кружатся или стремительно проносятся городские ласточки, как бы объявляя своей весёлой трескотней о наступающей прохладе. Они будут кружится до тех пор, пока не начнёт смеркаться. Их многочисленными глиняными гнёздами-домами были некогда сплошь облеплены карнизы-балки старинных квартальных мечетей и медресе, находящихся практически в любом районе Старого города. Сегодня я почти не встречаю этих жизнерадостных и галдящих без умолку, удивительных пташек. И это ещё один повод для грусти.

С наступлением темноты, на небе одна за другой начинают мерцать звезды, постепенно разгораясь и представ в скором времени в совершенном блеске. Они соревнуются со своими «соседками», словно находясь на некоем конкурсе красоты, где само небо играет роль огромного подиума. Зрелище это поистине завораживающее. То, что происходит в такой момент в душе невозможно выразить словами. Меня, разве что, может понять только тот, кто как и я, с самого детства спал под открытым небом, находясь под самым боком у самой матушки-Природы, в объятиях которой так сладостно и приятно забываться, засыпать и просыпаться.

Ласточек уже давно сменили летучие мыши, стремительно и неприятно проносящиеся почти над самыми головами и умудряющие каким-то чудом не вляпаться со всего лёта в глинобитные стены дома. Однако со временем и они перестают летать, и тогда человек один на один остаётся с той необъяснимой и влекущей к себе вечностью, которую мы называем южным звёздным небом, той самой «загадкой сфинкса», что на протяжении рода человеческого несколько тысячелетий будоражит умы и притягивает к себе взоры многих людей, тщетно пытающихся ответить на извечный вопрос: «А в чем же, собственно, заключается смысл нашего существования?!»

История куропатки

Фрагмент центральной ниши бухарского дома. Фото автора

В раннем детстве у моего прадеда Саида была куропатка. Да, да – обыкновенная живая куропатка, за которой он трепетно ухаживал: чистил клетку, кормил, вовремя менял для неё воду.

Так уж, случилось, что однажды она «умудрилась» вырваться из клетки и улетела: то ли дверцу забыли закрыть, то ли ещё по какой причине…

Шестилетний мальчик этот факт воспринял как настоящую трагедию. Горе его было безутешным.

В 70-х годах XIX столетия отец ребёнка – Юсуф – купивший этот дом, нанял для росписи главной залы искусных мастеров по живописи и миниатюре, которые принялись расписывать стены и ниши согласно канонам и требованиям живописи своего времени. Саид помогал мастерам по мере сил своих: он держал баночки с разведёнными красками и, по требованию мастеров, подавал и менял их. При этом он продолжал плакать и сокрушаться о своей невосполнимой потере. Тогда один из мастеров, желая хоть как-то утешить мальчика, сказал ему:

– Не надо плакать. Хочешь, я сейчас же верну твою любимицу в дом? – и в ту же минуту принялся писать изображение

куропатки, которую разместил в левой части центральной ниши. А чуть позже, для уравнения композиции, пририсовал справа и ласточку.

С того времени прошло почти полтора столетия. Прадеда моего давно уже нет на этом свете, а куропатка всё ещё продолжает красоваться на прежнем месте, воскрешая к жизни наивно-трогательную историю недавнего прошлого и навевая на грустные философские размышления о бренности человеческого существования.

Глава 3. Пару слов об «ош-хоне» и чуть-чуть – о казане

«Ташнав» в бабушкином доме. Бухара. Фото автора

– Махмуд! Поджигай!

(из к-ф «Белое солнце пустыни»)

В каждом бухарском доме имелись «ташнавы» (специальное углубление для стока воды), грубым аналогом которого в русском языке является «раковина» или «мойка». Ташнавы устанавливались не только во дворе дома и в «ош-хоне» (кухне), где готовилась еда, но и в «дахлизе» (приблизительный аналог русских сеней), а также в примыкающем непосредственно к дахлизу, «мадоне» (небольшое помещение, служившее для ритуальных омовений, а также местом для хранения одежды, ювелирных украшений и прочего).

Сложная и древняя система канализации, именуемая «тазар», существовала в любом старинном доме. Откровенно говоря, мне так и не удалось выяснить, каким образом наши предки предугадывали – где, в каком именно месте следует пробивать

точки стока, и как вообще действует данная система.

Лично от себя могу засвидетельствовать лишь одно – с каким трепетом и благоговением моя бабушка относилась к данному сооружению. Выросшая в традиционной бухарской семье, где к расходу и экономии воды придавалось немаловажное значение, она неизменно возникала перед нами – детьми – едва стоило нам приблизится к ташнаву. Наши периодические игры, связанные с расплёскиванием и разбазариванием драгоценной влаги, она справедливо считала непозволительной роскошью, грозящей засорением канализации, с неизбежно вытекающими отсюда последствиями. Она как Цербер стояла на страже контроля расходования воды и малейшее излишество последней, справедливо расценивалось ею как варварское и ничем не оправданное расточительство и безумие, граничащее с преступлением. Вода – это было святое. Но самое главное переживание заключалось вовсе не в бережливости. А в том, что мы, своим чересчур бесконтрольным расходованием воды могли забить и окончательно нарушить единственную древнюю канализационную систему, которую уже не в состоянии будет восстановить ни один из советских сантехников.

И, как я понял, став значительно старше, бабушка оказалась права на все сто. В этом воочию пришлось убедиться, когда в советские времена учёные, пытаясь выяснить – как же все-таки функционирует старинная баня XVI-го века – полностью разобрали действующую (!) баню «Саррофон», а потом, собрав её вновь, столкнулись с непонятной дьявольщиной – баня перестала работать.

Однако возвратимся в дом. А ведь, я до сих пор, ничего ещё вам не говорил о посуде и прочих поварёшках, необходимых для приготовления блюд среднеазиатской кухни. Ясно, что без этих вещей просто не обойтись.

Начать, пожалуй, стоит с того, ЧТО из себя представляет «ош-хона», которая переводится, как «кухня» («Ош» – подразумевает «еду» вообще, а «хона» – «дом»), ибо главное её предназначение это готовка пищи.

Как уже было сказано выше, любой дом делится как бы на две половины: на «внешний» и «внутренний» дом. Это, прежде всего, обуславливается спецификой жизни рядового горожанина. Ҳавли берун, в основном, располагался в нижней части дома и одним торцом примыкал к «раъраву» (небольшое крытое помещение, в которое попадаете сразу же, переступив порог бухарского дома). Другим боком-торцом он упирался, чаще всего, в ош-хону.

Последняя, обычно, располагалась в дальнем углу дома, дабы копоть и чад, исходящие во время готовки пищи, как можно

меньше касались главных стен строений дома. Ведь раньше пища готовилась исключительно на дровах.

Вот почему в центре ош-хоны, в потолке можно было обнаружить небольшое отверстие, именуемое в просторечии как «ҳаштак», через которое выходил дым. Слово это имеет двоякие корни: другими словами, симбиоз персидского и арабского языков. «ҳашт-тарк». Первая часть этого слова (перс.) означает «восемь», а вторая (араб.) – «часть, доля». Что в переводе на русский язык звучит как «восьмигранник». Таким образом, можно предположить, что изначально эти отверстия имели форму восьмигранника, но со временем упростившись, превратились в форму обычного круга.

Вместо современной газовой или электроплиты, наши прабабушки пользовались обыкновенным наскоро слепленным из глины очагом, на который можно было установить полусферический казан. Он плотно садился на предназначенное ему место и терпеливо и мужественно сносил все, что в него нальют.

Роль же холодильника выполняли «хумы» – специальные глиняные кувшины, утопленные «по горло» в землю и обмазанные сверху раствором, состоящим из глины и соломы, вплоть до самого горлышка, которое прикрывалось специальной крышкой соответствующего диаметра. Хумы имели различную ёмкость и служили для разных целей. В основном, они являлись резервуарами для хранения воды. Однако, я хорошо помню, что у бабушки имелись и хумы для масла, а также специальные хумы для хранения мяса.

Ош-хона – это святая святых, ибо она являлась зеркалом чистоты всего дома. Там всегда было идеально чисто, несмотря на отсутствие водопровода, газа и электричества. Сейчас без этих достижений научно-технического прогресса невозможно представить себе сколь-нибудь сносное человеческое существование. И, тем не менее, факт остаётся фактом. Воду приносили «обкаши» /«машқоб»/ (водоносы), хворост – «ҳезумкаши» (собиратели дров и хвороста), а единственным источником света в ош-хоне являлась керосиновая лампа да пламя самого очага. И чистота кругом стояла идеальная.

Совсем рядом от ош-хоны (а иногда – внутри) находилось ещё одно глиняное сооружение, обложенное кирпичами и обмазанное раствором глины и соломы. Это «тандыр» («танӯр») – специальная печь, для выпекания лепёшек и домашней самсы (реже – мясных изделий). Устанавливали её специальные мастера. Причём, по желанию хозяйки, тандыр можно было установить как вертикально, так и горизонтально (жерлом в небо). В это жерло,

вначале забрасывали хворост (сухие стебли хлопчатника или саксаула), разводили огонь, раскаляя до нужной температуры печь изнутри, после чего, на тлеющих углях пекли домашние лепёшки и прочую выпечку, прилепляя к его раскалённым стенкам полуфабрикаты. Для этих целей специально изготавливалась толстая круглая «прихватка», которая зовётся «рафида». Заготовка будущей лепёшки, искусно исколотая орнаментом с помощью специального инструмента («нон-пар»), ложилась «лицом» на внешнюю поверхность рафиды, с тыльной стороны которой имелась небольшая прорезь-карман для руки. Слегка побрызгав предварительно на раскалённые стенки тандыра подсолённой водой, хозяйка просовывала руку в прорезь и, резким уверенным движением, прикрепляла тыльную сторону лепёшки к стенам печи. После чего, мгновенно вытаскивала руку и с опустевшей рафидой с тем, чтобы уложить на неё следующий полуфабрикат. Таким образом, весь внутренний периметр печи облеплялся лепёшками (либо самсой).

Вскоре, лепёшки покрывались симпатичным румяным колером, издавая вокруг сумасшедшие ароматы домашнего хлеба. Понятное дело, что в такие дни никому не могла прийти в голову мысль – сбегать за буханкой хлеба в продуктовый магазин.

По окончании процесса выпечки, тандыр тщательно вычищался от золы и мусора, а основное его отверстие прикрывалось специальной крышкой, защищая печь от дождя и непогоды. Иногда, для сохранения и продления срока службы, над тандыром пристраивали небольшой специальный навес, надёжно защищающий печь от влияния выпадающих осадков. Тут же, под этим навесом, могли располагаться сошники, казаны и прочая домашняя утварь.

Ну, вот мы и подошли с вами к главному предмету восточной кухни, а именно – к казану – этой универсальной посудине, которая достаточно часто заменяет собою на Востоке и сковороду, и латник, и кастрюлю… Одним словом – всё!

Ещё в середине прошлого века, О. А. Сухарева в своей работе («Бухара XIX – начало XX вв» изд. «Наука», 1966 г) упоминает о том, что «на рубеже XIX – XX вв. активно стала развиваться металлообрабатывающая промышленность, частью которой являлось ремесленное производство чугунных, медных, бронзовых и иных изделий. Широкое применение у дехкан и простого люда находили сошники („поза“), чугунные котлы („дег“), а также котлы из меди („дег-и мис“). Торговля этими товарами, как правило, происходила в квартале „Дегрези“ („Литейщики котлов“), название которого говорит само за себя».

Медный казан для плова. Фото автора

В настоящее время, можно встретить казаны самых причудливых форм и сделанных из различных сплавов. В представлении же обычного населения, «классический» казан имеет идеальную полусферическую форму, по краям которого расположены «ушки» (обычно, в количестве 2 штук, реже – 4-х), с помощью которых казан устанавливают или – наоборот – снимают с очага.

«Но почему так необходим казан? Неужели невозможно

обойтись без него, и что в нём такого особенного?» – совершенно резонно, возможно, спросит меня россиянин.

На этот вопрос давно ответил один мой минский друг, неровно дышащий к среднеазиатской кухне. Всё дело в объёмном жаре. На этом принципе, построена практически вся азиатская кухня. Жар, равномерно охватывающий, всю полусферу казана, способствует интенсивной и одинаковой степени прожарки всех находящихся в нём продуктов, что в конечном результате и создаёт неповторимый вкус блюда. Существует, конечно же, ещё ряд некоторых нюансов, обуславливающих специфику этой кухни, но «принцип объёмного жара» является, всё же, одним из основных.

Вот почему я настоятельно рекомендую приобрести, по возможности, казан. Это в первую очередь. Благо, на сегодняшний день, во многих городах России можно встретить широкий ассортимент каких угодно казанов. Только сделаю одно существенное уточнение: учитывая российские (городские) условия (газовая или электроплита), казан необходимо выбирать с несколько усечённым дном. Для того, чтобы он устойчиво «стоял» на плите, а не болтался из стороны в сторону. Традиционные же, полусферические казаны идеальнейшим образом подойдут для дачи, где для них можно соорудить печь. Как это сделать, без особых трудов можно найти в интернете.

Приобретение казана – это уже, можно сказать, «полдела». Теперь в нем у вас и щи получатся особенные, и плов восхитительный, и кабоб необыкновенный. Потому что казан – он и в Африке казан.

Теперь, поговорим об кухонном инвентаре, посуде и всевозможных плошках и поварёшках. Одним из основных приспособлений для рубки мяса, являлась деревянная колода («кунда»), которая представляла собою деревянный пень, хотя, чаще всего, просто, толстый срез ствола какой-либо урючины или от грецкого ореха. Ну, а для рубки мяса, использовался специальной нож с широким лезвием, загнутым кверху, именуемый «корд-и-ош» (от тадж. «корд» – «нож», «ош» – «еда»). Ни о каких мясорубках наши предки не ведали: всё заменял этот внушительных размеров «ятаган», который в считанные минуты мог перерубить (а не – перемолоть) любое количество мяса, превратив его в великолепный фарш. Иногда, для пущего облегчения работы, орудовали двумя такими ножами, поочерёдно постукивая методичными движениями по куску мяса, распластанному на колоде.

При этом, следует отметить, что никаких подсобных столов и стульев тогда не существовало: насколько помню, бабушку свою

я всегда заставал сидящей на корточках: «стульчиком» же ей служило совсем невысокое сооружение из каких-то лоскутков материи, сшитое собственноручно. Либо, подобрав ноги под себя, она удобно устраивалась на коврике. Естественно, перед ковриком расстилался «шол» – большой палас из верблюжьей шерсти, или его заменяло «бӯро» – специальная плетёная циновка.

В известной русской сказке «Колобок», рассказывается о так называемых сусеках. Одно время, я долго гадал, что же это такое – «сусеки»? Пока не вычитал в словаре В. Даля, что так на Руси именовали (цитирую) «закром, сукром, отгороженный ларь в амбаре, житнице, для сыпки зернового хлеба». Вот какие, оказывается, существуют поговорки, связанные с этим словом: «Полны сусеки – богатый мужик», «По сусеку глядя месят квашню», «Не то хлеб, что в поле, а то хлеб, что в сусеке», «В сусек не пойдёт, а в брюхо пойдёт (съедят)».

Любопытно, но оказывается и у наших бабушек был свой «сусек», в котором всегда хранилась мука. И назывался он «пӯстак» (тадж. «пӯст» – «кожа»). Самое смешное и грустное, что никто из молодого поколения людей (ни в России, ни в Средней Азии), не то, чтобы содержал сегодня нечто подобное у себя дома, но даже, наверное, уже не помнит – что это такое! А ведь, раньше пӯстак являлся непременным атрибутом любой уважающей себя хозяйки. Изготавливался он из кожи животного (коровы, быка, реже – барана, козы).

Едва освежевав тушу животного, её оставляли на несколько часов в покое: мясо только что зарезанного животного обязано некоторое время остыть. Шкура же, подвергалась тщательной обработке. С помощью кипятка ошпаривали ту часть шкуры, где находилась шерсть и тут же, руками выщипывали дочиста, то есть до основания. Таким образом, оставалась только сама кожа животного, гладкая с обеих сторон. Затем, она подвергалась специальной обработке, после чего, получившаяся «скатёрка», служила идеальным «сусеком» для хранения муки. Как правило, она всегда находилась в свёрнутом виде, наподобие конверта. Когда же, приступали к готовке, «пӯстак» разворачивали, брали в руки сито («эляк») и просеивали муку для работы.

О половнике («чойгардон») я ещё скажу, остаётся упомянуть о специальном черпаке («чӯлпи») для вылавливания лапши и пельменей, а также о шумовке, которая зовётся «кафгир» (тадж. «кавк» – «пена», «гир» – глагол «брать», «собирать»)

Несколько слов о так называемых «скоко вешать, в граммах?!». Если этот вопрос вы зададите бухарцу или самаркандцу, в лучшем случае, вам в ответ лишь снисходительно

улыбнутся. Потому, что закладка продуктов обычно производится «на глазок». Традиционно в качестве мер и весов здесь служат такие понятия как: «кандковак» – чайная ложка, «чойгардон» – разливная ложка, «пиёла» – пиала, «коса» – та же самая пиала, только втрое большее по объёму и служащая ёмкостью под первое, лагманы и прочее. Тут, впрочем, стоит отметить, что на протяжении долгого времени стандарт перечисленной посуды оставался неизменным, а потому выражение «як пиёла» («одна пиала»), ни у кого не вызывал недоумения: у всех пиалы были приблизительно одного и того же размера и, соответственно, одинаковой ёмкости. Чего совершенно нельзя сказать о нашем времени, когда под «пиалой» может подразумеваться и изящная расписная фарфоровая чашечка, с размером с напёрсток, и огромная посудина, больше напоминающая своими габаритами «касу». Словом, «всё смешалось в доме Облонских», и кого теперь в этом винить, непонятно…

И, тем не менее, современные хозяйки приноровились к меняющимся условиям, диктуемым временем, поскольку прекрасно знают, что главное – это чистота помыслов в душе и искренность в намерениях. Ну, и – само собой разумеется – санитарная чистота в ош-хоне. Более того – поскольку я и сам имею некоторое отношение к приготовлению пищи, то должен сказать по этому поводу несколько слов от себя.

Во-первых – пищу следует готовить с любовью, с чистыми руками, а главное с чистой душой. На Востоке, принято ещё, при этом, обязательно взывать к помощи и благословлению Всевышнего. Основной залог успеха состоит не в квалификации повара и зависит не от «граммов» и точной дозировки, а от того, насколько вкладывает он, при этом, свою душу в создаваемое им блюдо. И это далеко не просто слова, это – факт, а потому, никогда не следует забывать об этом. Слышал, что современные учёные экспериментально подтвердили это, поливая один горшок с цветами с любовью, под классическую музыку, а другой – ругаясь, под пошлый шлягер. Результаты, говорят, ошеломили всех. К примеру, довольно часто, когда мне приходится чистить овощи или резать мясо, я имею обыкновение петь и мило переговариваться с продуктами. Поэтому некоторые товарищи благоразумно держатся от меня в стороне.

Не случайно, во многих областях Узбекистана (Самарканд, Бухара) сохранилась традиция преемственности, когда ученик («шогирд») несколько лет подряд учится у своего наставника («усто»), прежде чем последний даёт ему благословление и разрешение («рухсат») на самостоятельное творчество. И в дальнейшем на плечи ученика возлагается огромная

ответственность за престиж своего учителя, ибо добросовестность и чистоплотность в приготовлении пищи издревле считались одними из важных качеств, когда вставал вопрос о том, к какому мастеру следует обратиться во время предстоящей свадьбы или праздника. Ведь надо иметь ввиду, что блюдо готовилось не на 5 – 6 человек, а на 300, 500 и даже 1000!

Ну, и поскольку мы с вами коснулись такой темы как свадьба и прочие мероприятия, связанные с привлечением огромного количества народа, нелишним будет напомнить о восточном этикете и некоторых неписаных правилах традиционного застолья.

Гость на Востоке – дар божий, а потому гостеприимство тут всегда было в почёте. Отличительной особенностью настоящего восточного человека во все времена являлись такие качества, как чрезвычайная деликатность и вежливость, а также скромность и дружелюбие. Во время обеда, не принято с жадными глазами набрасываться на пищу, даже если вы и сильно голодны. Не одобряется, если кто-либо из присутствующих выбирает исключительно кусочки мяса, оставляя своим «соседям» рис.

Пищу следует есть не спеша, сопровождая трапезу приятной и непринуждённой беседой о чём-либо нейтральном, не «загружая» особо окружающих. Например, о погоде, о видах на урожай и так далее. При этом, необходимо всячески стараться проявлять в отношении своих собеседников внимание и учтивость, призывая периодически своего соседа по столу к совместной трапезе и пододвигая, по возможности, к нему лучшие куски мяса, овощей, фруктов. Собеседник, в свою очередь, как правило никогда не остаётся в долгу и также поощряет своего соседа, предлагая тому некое блюдо, до которого тому сложно дотянуться. Словом, все кругом взаимно вежливы и предупредительны. Идиллия полнейшая.

Иногда, хозяевам, бывает неудобно – каким образом дать гостям знак, что пора уже и «честь знать», что мероприятие близится к своему завершению. Насколько я помню, в Бухаре таким сигналом всегда служила подача плова. Это как неписанный закон: подача плова означает, что можно поесть и – собираться в обратный путь. Нет-нет: вас конечно же, никто не станет выгонять из-за стола. Более того, хозяева будут умолять вас остаться и даже совершенно искренне обижаться на то, что вы собираетесь покинуть их дом. Все это так. Но этикет есть этикет. Тактичность здесь доведена до виртуозного совершенства: хозяева не должны легко расставаться с гостями, а гости, в свою очередь, вынуждены извиняться за то, что время им не позволяет подольше оставаться в таком гостеприимном и замечательном

доме. В этом есть что-то завораживающе-трогательное и, видимо, этим мне и нравится Восток.

Железная логика

Бухарский плов «Ош-и софи». Фото автора

Жизнь человека, родившегося на Востоке, с рождения и до самой смерти обставлена огромным количеством обрядов, церемоний и различного рода мероприятий, которые невозможно пропустить или игнорировать. Рождение первенца, обряд обрезания, свадьба, религиозные праздники – ничто не обходится без пиршеств и собраний, на которые в обязательном порядке приглашаются родственники, соседи, друзья, сослуживцы и прочий люд, с сопутствующим каждому конкретному случаю угощением, а иногда и подарками. Несомненно, всё это накладывает особый отпечаток на сознание местных жителей, которые настолько свыкаются с подобными вещами, что воспринимают сложившийся уклад, как нечто будничное и неизменно существующее от века.

Как правило, в основном, мероприятия разделяются на женские праздники и мужские. К числу последних, в частности, достаточно часто, относится и такое, как приглашение на плов. На подобных торжествах, где – как известно – собирается немалое количество незнакомых вам людей, не принято группироваться с друзьями или знакомыми: вы, просто, занимаете свободное место, и это совершенно естественно и нормально.

При раздаче горячего, принято ставить одну тарелку плова на двоих. Эта традиция, уходящая своими корнями в глубокую

древность, находит своё объяснение в религиозно-мифологическом контексте мусульманской эсхатологии, одно из положений которой можно сформулировать приблизительно следующим образом: «человеку, вкушающему пищу в одиночестве, сотрапезником, непременно, становится сам сатана (шайтан)».

Хорошо, если соседом по трапезе окажется ваш знакомый: в этом случае, можно мило побеседовать, да и естся легко и без всяких стеснений. И, совсем другое дело, если вам выпало – разделить обед с незнакомым человеком. Тут, поглощение еды превращается в настоящее испытание вашей воспитанности, сопровождаемое взаимной демонстрацией вежливости, подталкиванием друг к другу кусочков мяса, искусственным сдерживанием зверского аппетита и прочими излишествами восточного этикета, поскольку никому не хочется прослыть в глазах оппонента невеждой и невоспитанным ослом, напрочь лишённым понятий об элементарных правилах поведения за столом.

В тот день, моему родителю не повезло вдвойне: мало того, что он был ужасно голоден, так, к тому же, как вскоре выяснится, выпавший ему по жребию судьбы партнёр, оказался со своеобразными представлениями о приличиях и этикете, предписываемых каждому благочестивому мусульманину.

Поначалу, как это и положено, мой родитель сдержанно довольствовался лёгким салатом из овощей и несколькими ринсинками плова. Однако, вскоре, обратив внимание на то, как его сосед беззастенчиво и ловко, один за другим, уминает за обе щеки мясо, он заволновался, нервничая и ёрзая, как на иголках, терпеливо выжидая – когда же, наконец, бессовестный обжора образумится и проявит акт великодушия в отношении своего сотрапезника. Партнёр же, был глух и нем, руководствуясь, похоже, известной моралью из басни Крылова «Кот и повар»: «А Васька слушает да ест».

Наконец, терпение отца лопнуло, и он отважился тактично намекнуть:

– Берите, берите… угощайтесь, не стесняйтесь… рис с морковью тоже, полезны для здоровья…

– Нет, спасибо: мне мясо больше нравится – простодушно сознался сосед.

От неожиданности, папа чуть не подскочил на месте: за всю свою сознательную жизнь, ему ещё ни разу не приходилось сталкиваться с подобным уникальным экземпляром.

– Что Вы говорите? Неужели?! – изумился отец, вскинув высоко кверху свои густые мохнатые брови, и, выждав паузу,

саркастически добавил: – Знаете, как это ни странно, но в любви к мясу Вы не одиноки: я тоже, к примеру, очень даже неравнодушен к нему!

– Так, в чем же дело?! – настала очередь удивляться собеседнику. – Берите и ешьте! Кто ж, Вам, не даёт?

Логика оппонента оказалась настолько железной и «правильной», что мой бедный родитель застыл на некоторое время с раскрытым ртом, беззвучно шевеля губами, словно рыба, выброшенная на берег.

А затем, придя в себя, тихо произнёс:

– Спасибо: пожалуй, я уже наелся: надо переварить полученную пищу…

Ну, а теперь, можно пускаться в увлекательное путешествие по Востоку! И первое, куда мы с вами отправимся – это, конечно-же, восточный базар, где нам предстоит не только пройтись вдоль бесчисленных рядов молочников, лепёшечников, зеленщиц, продавцов сладостей, овощей, фруктов, дынь, торговцев ливером и прочее, но и попробовать кое-что необычного

Итак, как говорят в Узбекистане, «Хуш келибсиз!» («Добро пожаловать!» узб.) и «Ош шавад!» («Приятного вам аппетита!» тадж.)

Глава 4. Восточная мозаика базаров

Ряд торговцев фруктами. Фото автора

Что делать?! Мир стоит на воровстве!
Воруют в Самарканде и в Хиве,
В Ширазе, в Тегеране и в Стамбуле,
И даже – страшно вымолвить – в Москве

Л. Филатов, «Возмутитель спокойствия»

Ни один восточный город немыслим без базара. Правда, справедливости ради следует отметить, что раньше базаров было на порядок больше, нежели сейчас и это понятно: ведь базар являлся не только местом купли-продажи, но и в известной степени, подменял собою СМИ то есть, служил основным источником информации. Помимо прочего, здесь устраивались разного рода представления: кукольники, канатоходцы, клоуны, чтецы и другие. Одним словом, базар являлся ещё и ареной для всевозможных выступлений, а следовательно выполнял функции развлекательного характера.

Да простит меня читатель, что я вновь вынужден обратиться к О. А. Сухаревой, которая описывает базары в своей книге «Бухара, XIX – нач. XX в.»:

«Важнейшее значение в структуре Бухары имели рынки. Бухарские базары отличались своей величиной, что было отмечено ещё путешественниками начала XIX века…

Характерной чертой планировки среднеазиатских городов было размещение торговых центров на перекрёстках главнейших улиц и оформление их воздвигнутом на этом месте купольным зданием-пассажем, через который проходили улицы, а в самом здании размещались торговые лавки…

Бухарские базары складывались из торговых рядов, специальных зданий-пассажей (тим и ток), площадей, на каждой из которых производилась торговля определёнными товарами, и караван-сараев…

Кроме крупных базаров, компактно занимавших центральную часть города, в Бухаре было много более мелких рынков. Они помещались у медресе Гаукушон (бозори Ходжа), в квартале Гозиён, в районе квартала Пухтабофон и Хаузи-Нау в Джуйбаре, на Хыёбоне, в квартале Хаузи балянд неподалёку от ворот Шергирон, в квартале Мир-Дустум и Бозори-нау, у хауза Лесак, где продавалась птица (куры, голуби, куропатки, перепела). Небольшие базары имелись у всех городских ворот как внутри города, так и снаружи…

К регистану примыкал ряд торговцев мылом и свечами – те и другие вместе имели 120 лавок. Тут же был расположен фуражный рынок (бозори алаф), где торговали свежей и сухой

люцерной…

Следует также отметить и ряд других профильных базаров, которые были размещены на территории города: бараний базар (бозори гўсфанд), хлопковый базар (бозори гўза), базар коконов (бозори пилла), лесной базар (бозори чўб), базарчик, где шла торговля кипяченными сливками (бозори қаймоқ). Жители окрестных селений рано утром доставляли этот товар в город в больших и маленьких чашках (коса, пиёла)».

Знаменитый бухарский «қаймоқ». Фото автора

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара (»қай-моқ! қай-моқ!» – кричат они под окнами «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипячёные сливки к завтраку. Лучшего завтрака, чем қаймоқ, свежая горячая лепёшка и чай (неважно: чёрный или зелёный) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепёшку, пахнущую тандыром, раскладывая перед завтракающими домочадцами. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с каймаком, которая покоится на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом

отправляете себе в рот, запивая горячим чаем. Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только себя расстроил…

Однако, представим себе, что мы с вами входим на территорию рынка и первым делом направляемся к рядам «молочников» – то есть тех, кто торгует кипячёными сливками (»қаймоқ»), молоком («шир»), местной брынзой («панир») и… кислым молоком («чакка»). Представляю, как у некоторых из читателей сморщилось лицо при упоминании кислого молока. Не спешите отмахиваться, ибо «чакка» – это отдельная «пестня», которую очень скоро – я уверен – вы полюбите и даже пожелаете приготовить её собственноручно, у себя дома.

Чакка (кисломолочный продукт)

«Чакка». Фото автора

– Где взяли?
– Давно здесь сидим…

(из к-ф «Бело солнце пустыни»)

Вот, что я скажу, ребята: пулемёта я вам не дам, ну, а рецепт чакки, так уж и быть, раскрою. Что собой представляет чакка, если о ней говорить по-научному?

«…Кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Молоко пастеризуют при 80—85 °С с выдержкой в течение 20—30 с, затем охлаждают до температуры заквашивания 30–32 °С. В молоко вносят 5% закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах.»

Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах

Единственно, что меня тут несколько смутило, так это то, что авторы данной статьи полагают, что ташкентская сузьма и самаркандская (бухарская) чакка, являются одним и тем же продуктом. С чем, лично я, не совсем могу согласиться. Во всяком случае, насколько мне известно (из книжки К. Махмудова «Узбекские блюда» изд.«Узбекистан»1974г.), сузьма приготавливается чуточку иначе: там, в скисшее молоко кладётся столовая ложка соли, размешивается, заливается в ситцевый мешочек и оставляется на сутки.

Признаюсь честно: лично мне, пробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно. И не сухо, по-научному, а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, приноровившись к российским условиям, показала мне – как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2 – 3 л. За отсутствием нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне сгодилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

– А почему нельзя, например, из марли, сложив её в два слоя? – искренне поинтересовался я.

– Да потому, что вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое. Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма… то есть, я хотел сказать – в холодильнике.

Молоко (обычное магазинное, 3,5%) – 1 л
Сметана (10 – 15%) – 1 чайная ложка (20 г)

Поскольку самой чакки у нас пока ещё нету, то в качестве закваски, мы вынуждены использовать сметану. Ну, а уже в дальнейшем, вместо сметаны можно применять чуточку самой чакки.

Сначала, необходимо вскипятить молоко, следя за тем, чтобы оно у вас не убежало. Затем снять с плиты и остудить до температуры 30 – 33 градуса по Цельсию.

В отдельной чашке разводим сметану (тем же, тёплым молоком) и, тщательно размешав, вводим её в кастрюлю. После чего, нам остаётся только размешать ложкой смесь, плотно

накрыть крышкой, обернуть кастрюлю полотенцем и оставить, при комнатной температуре, на несколько часов.

Во время помешивания, я обратил внимание на странные звуки, издаваемые моей знакомой. Собрав губы в трубочку и вытянув их немного вперёд, она старательно (в такт круговым движениям), стала громко причмокивать (как бы, всасывая в себя воздух), произнося волшебную молитву-заклинание на родном языке: «Во имя Аллаха, Милостивого и Милосердного! Не мои руки, а руки настоящих чаккаделов, помоги Господи, свернуться этому молоку в настоящую чакку!»

Меня, видавшего всякое, это здорово позабавило, и надо сказать, напрасно: как мне удалось выяснить чуть позже, этого обязательного церемониала или священнодействия, не избегает практически ни один из тех кто торгует на рынке этим востребованным и любимым местным населением кисломолочным продуктом.

Ритуал этот длился не более минуты. После трех-пяти помешиваний, кастрюлю плотно накрыли крышкой, обмотали полотенцем и оставили в покое.

Открыв через 7 – 8 часов крышку, мы ахнули: вместо недавнего молока, нас встретили глыбы «айсбергов», навалившиеся друг на друга и застывшие, как холодец (так называемый «қаттық», которым заправляют супы, некоторые салаты, а также добавляют в тесто для лепёшек). Аккуратно слив это добро в мешочек и, связав горловину, мы подвесили его над раковиной, дав возможность жидкости свободно стекать в раковину.

«Чакка». Фото автора

Удивительно, но уже через несколько часов, мы рискнули снять пробу и убедились, что она ничуть не уступает той, что продаётся на рынках Бухары или Самарканда. Несомненно: у каждого молочника возможны свои секреты и тонкости, которых он никому и ни за что на свете не поведает, разве что, кроме своих детей. А те, в свою очередь, с младенчества стараются перенять у родителей это древнее ремесло, дающее пропитание и обеспечивающее достатком не одно поколение их славного

рода. И в этом также можно усмотреть одну из причин гордости отдельно взятой семьи молочника, поскольку, каждый из них прекрасно осознаёт свою нужность обществу, в котором он проживает, и это в определённой мере способствует его самовыражению, а в дальнейшем, самоутверждению в этой жизни.

Если вы предпочитаете более плотную консистенцию, можно оставить её в подвешенном состоянии на сутки. Готовую чакку, аккуратно извлекают из мешочка, перекладывают в чистую эмалированную миску, накрывают марлей или тарелкой и хранят в холодильнике. Мешочек же, необходимо тщательно промыть, высушить и сохранить до следующего раза.

Следует лишь напомнить, что для получения 200 г готового кисломолочного продукта, необходимо приобрести, как минимум, 1 л молока. Следовательно, для того, чтобы получить 1 кг чакки, вам потребуется не менее 5 – 6 л молока. В дальнейшем, в качестве закваски, можно уже использовать готовую чакку, не более 1 – 2 чайных ложек на 1 – 2 литра молока.

Мало того, что чакка хороша сама по себе, как прекрасная закуска. Из чакки можно приготовить и другие самостоятельные закуски и даже супы (окрошки). Ниже, приводятся пару самых распространённых рецептов.

Чувот (кисломолочная закуска)

«Чувот». Фото автора

Поскольку, вот уже, как более четверти века я живу в России, то вынужден признаться, что довольно быстро и легко усвоил и перенял некоторые застольные традиции этого обаятельного народа. В частности, редкий обед или ужин обходится без стопочки холодненькой, как слеза, водочки. Главное – не увлекаться. Совсем немножко, для аппетита. Как говорит мой друг из Колпино: «пол-литра, литр и маленькую, и – достаточно, можно остановиться».

А вот о том, что на свете существует идеальная закусочка под это дело, Се-рожа (так я ласково называю своего товарища), конечно же, и не догадывался, пока я не просветил его на сей счёт, предоставив его изумлённому взору тарелочку «чувота».

– Чуво ето? – опешил приятель.

– Ага! – подтвердил я, немало удивившись его энциклопедическим познаниям, хотя прекрасно был осведомлен о том, что среднюю школу окончить ему так и не удалось. – Ешь, скотина!

Пока я, как всегда, откинув свою голову назад, с трудом пытался влить вовнутрь «первую», мой товарищ в мгновение ока смолотил плоды двухдневных усилий.

Опустив стопку вниз, я наткнулся лишь на его довольную физиономию, с восторженно сияющими глазами.

Единственной компенсацией мне послужил тот факт, что Серж с тех пор, просто не мыслит свою жизнь без «чувота», всем сердцем проникнувшись глубоким уважением к среднеазиатской кухне.

Ну, так «чуво»: поплыли дальше?

Чакка – 100 г
Вода (холодная, кипяченая) – 50 мл
Зелень (укроп, кинза, базилик) – по 5 г
Красный молотый жгучий перец – 1 г
Соль – (по вкусу)

Вообще-то, на Востоке, принято вместо базилика использовать «наъно» (разновидность мяты, которая является неотъемлемой частью флоры практически любого домашнего огорода) или «райхон» (тот же самый реган – с красно-фиолетовыми лепестками). Но я полагаю, что и тот базилик, что продаётся в российских супермаркетах, вполне сгодится, нисколько не исказив при этом тонкого аромата букета в целом. Вся зелень мелко рубится, смешивается с чаккой, добавляется соль (по вкусу) и разводится с помощью воды. В каждом конкретном случае, необходимое количество воды регулируется «на глазок». Главное, чтобы получившаяся масса напоминала бы по своей консистенции 15%-ную сметану.

Готовый чувот размазывают по десертным тарелкам, посыпают сверху жгучим красным перцем (можно и без него) и ставят на стол перед подачей основного горячего блюда. Естественно, что и сам по себе чувот вкусен и самодостаточен, являясь важной закуской, способствующей разжиганию аппетита, а также благотворно влияющей на обменные процессы, происходящие в нашем желудке.

Некоторые товарищи, вместо райхона или наъно, предпочитают использовать мелко порубленный чеснок и (или) тонкие перья зелёного лука («барра-пиёз»). Словом, тут тоже можно проявить известную долю фантазии, оставаясь при этом в рамках традиций.

Чакка-чўлоп (восточная окрошка)

«Чакка-чўлоп» (восточная окрошка). Фото автора

Как известно, на Руси испокон веку самым верным средством от похмелья (помимо, огуречного рассола), служила солянка («селянка»), которая неплохо оттягивала с «бодуна», великолепнейшим образом восстанавливая иссякшие было силы и очень быстро возвращая нас к жизни, а – следовательно – и к работе.

«Господи! – возможно, ужаснётся кто-либо из моих читателей – Не писатель, а просто, «маньяк-алкоголик».

Не удивляйтесь особо, но и азиатам, с недавних пор, знакомо это состояние: видать, близкая географическая расположенность северного соседа, а также его длительное политическое, экономическое и идеологическое влияние, имевшее место в относительно недавнюю эпоху, не могли исчезнуть бесследно. А потому, вспомнив Р. Киплинга и уподобившись его сказочному герою, можно смело воскликнуть: «Не бойся: я и ты – одной крови!»

Впрочем, я – конечно же – несколько преувеличиваю, вводя в заблуждение отдельных граждан: не стоит особо переживать и волноваться, поскольку помимо разного рода «мауглей», в наших странах вполне хватает обычных и здравомыслящих

людей, которые не только успешно противостоят «зелёному змию», но, в ряде случаев, активно продолжают бороться с этим главным врагом любой нормальной семьи, агитируя население за здоровый и трезвый образ жизни.

Я ведь, только так… на всякий случай…

Чакка – 200 г
Вода (охлаждённая, кипячёная) – 1 – 1,5 л
Огурцы свежие – 300 г
Редиска – 100 г
Зелёный лук – 100 г
Зелень (укроп, кинза) – 20 г (по 1 пучку)
Соль – по вкусу.

Чакка-чўлоп, который можно перевести, как разбавленная чакка, легко и быстро готовится. Для этого, необходимо всего лишь растворить чакку в кастрюле с водой, забросить туда порубленную мелко зелень и огурцы (мелким кубиком или соломкой – не столь важно), посолить по вкусу и размешать. Вот и всё! Зато, результат… оставлю без комментариев.

Небольшая подсказка: для того, чтобы избежать нежелательных комочков, чакку необходимо развести сначала в отдельной небольшой миске (с небольшим количеством воды), и уже потом, постепенно добавить остальную воду.

Некоторые, правда, помимо указанных ингредиентов, добавляют: варёные овощи (морковь, картофель), колбасу, чеснок…. Словом, здесь, набор продуктов, используемый для приготовления восточной окрошки, ограничен лишь вашей фантазией.

В заключение, один маленький совет-рекомендация: холодненький чакка-чўлоп из холодильника, все же намного предпочтительней, чем просто – охлаждённый. На-а-много!

В кишлаках («деревнях»), из чакки с солью делают "**қ**урт» (или "**қ**урут») – высушенные на солнце шарики, которые затем хранят в мешочках. Курт может храниться месяцами. В старину, это было одним из лакомств сельских детишек.

Загадочная русская душа

В конце прошлого столетия довелось мне поработать в одном из кафе, расположенном в очень уж неудачном и глухом месте, среди дворов, на проспекте Стачек. Было оно настолько малопосещаемым и нерентабельным, что, промучившись с многочисленными рекламными акциями, которые никоим образом не изменили положения дел, было решено использовать его исключительно для банкетов и свадеб. С этой целью срочно были напечатаны и разосланы специальные флаеры-визитки в несколько ЗАГСов и организаций, и дело немного сдвинулось с «мёртвой точки».

Обслуживающий персонал состоял всего из трёх-четырёх человек: администратор (она же – экспедитор, она же – помощник повара, она же, иногда – бухгалтер), буфетчицы (она же – посудомойщица, она же – уборщица), повара (он же – калькулятор, он же – грузчик) и, собственно, самого хозяина, являющегося главным снабженцем маленького предприятия..

Я наскоро составил приблизительное меню, которое наиболее оптимально учитывало как техническую сторону, так и все имеющиеся в наличие ресурсы и… постепенно мы стали понемногу окупать своё существование. В целом, типичная картина среднего российского бизнеса.

Теперь, я подхожу к главному герою своего повествования.

Я сознательно не упомянул ещё об одном нашем работнике потому, что для меня так и остался не выясненным до конца его статус.

С обратной стороны нашего кафе, противоположной центральному входу, имелся «чёрный ход», выходящий во двор, окружённый со всех сторон домами и с мусорными баками в центре. Там, перед самым выходом находилось небольшое помещение, пустовавшее бесхозно. И именно это помещение наш предприимчивый молодой хозяин, мудро руководствуясь старой русской поговоркой: «Голь на выдумки хитра», быстро переоборудовал в некое подобие «забегаловки», поставив за наспех сколоченную стойку простого русского парня по имени Серёжа. Таким образом, из одной торговой точки, путём нехитрых комбинаций получилось две: одна «элитная», с парадным входом, предназначавшаяся для «высоких» гостей, свадеб и торжеств, и… с обратной стороны – обычная «забегаловка», со скромным входом для простого рабочего люда и бомжей разных мастей. Моя же кухня находилась посередине двух миров, а потому картины, ежедневно происходящие как в обычном кафе, так

и в «зазеркалье», достойны того, чтобы послужить основой для сюжетов великих классиков русской литературы.

К Серёже я проникся сразу и безоговорочно. Это тот редкий тип русских людей, простых до откровения, сочетающих в себе крестьянскую практичность и мужицкую хитрость, которая, впрочем, лежит на поверхности и раскусить которую не в состоянии разве что ребёнок. Внешность его напоминала мне молодого Есенина, только сильно приземлённого и без какого-либо налёта поэзии и вдохновенности в глазах. В сущности, он олицетворял собою один из типов современной русской прозы, очень близкой к литературным героям В. Шукшина. Родившись под Колпино и живя довольно продолжительное время в Петербурге, он уже успел порядком «подпортить» свои гены от непосредственного соприкосновения с городской жизнью и соблазнами, искушающими целомудренную деревенскую душу. И, тем не менее, в редкие минуты, когда мы оставались с ним одни, после очередной опрокинутой стопки, он вдруг преображался и с нежнейшим трепетом начинал вспоминать своё прошлое: детство, дом, родителей, всецело доверившись мне и нисколько при этом не стесняясь. В такие минуты он был самим собой, откровенно презирающим и осуждающим теперешнее своё состояние и тоскуя по ушедшему куда-то навсегда, дорогому и близкому. Очень часто нам доводилось оставаться на ночь в кафе: ему не хотелось уезжать в Колпино, а мне было откровенно лень тратить время на дорогу домой, чтобы утром вновь возвращаться обратно. Мы составляли стулья, строя из них некое подобие кроватей и, после обильных возлияний и откровенных задушевных бесед, засыпали далеко за полночь, чтобы с рассветом вновь проснуться к обычной жизни.

Так мы и прожили, большую часть нашего времени, проводя вместе, на работе, иногда ссорясь и ругаясь чуть ли не до драки, но чаще всего подкалывая и подначивая друг друга, или – что было чаще – над различными рода посетителями и клиентами кафе.

Он не гнушался никакой «чёрной работы», берясь за неё с остервенением и быстро справляясь с нею в два счета. Правда, позже мог этим попрекнуть. Но, здесь уж ничего не поделаешь.

Однажды меня обязали, чтобы все кастрюли в кафе были чистыми: их следовало отскоблить от «многовековой» накипи, налёта, сажи и гари. Естественно, Серёжа вызвался вычистить их вместо меня. В течение дня я старался обходить мойку стороной, поскольку находящийся там мой приятель «сложил все маты в один мешок» и, поливая ими меня и остальных сотрудников, добросовестно драил всю имевшуюся в наличии посуду. Уже

ближе к вечеру, когда я проставился поллитровкой, мой друг немного отошёл и, зайдя вскоре ко мне на кухню, радостно отрапортовался:

– Иди глянь, как я их отпидарасил!

Войдя на мойку, я только тихо ахнул: на полках в ряд были выстроены совершенно новенькие, словно из магазина, кастрюли, радуя глаз своими ослепительно чистыми боками. Я понял все без слов и тихо поплёлся за второй бутылкой…

Но ничего вечного, как известно, не бывает. Как гласит одна французская пословица: «Если у вас всё хорошо, не переживайте – скоро это закончится». Вскоре кафе вынуждено будет закрыться и наши пути с Серёжей разойдутся. И только теперь, совсем недавно, до меня дошло: насколько, оказывается, я привязался к этому простому парню и проникся к нему симпатией; насколько мне не хватает сейчас его шуток, острых замечаний, злого сарказма, искренних обид, открытого смеха и даже его грубого мата, без которого не мыслима ни одна настоящая русская душа.

P. S. Не так давно я узнал, что Серёжа находится в больнице. «Что-то с лёгкими» – сообщили мне неопределённо, когда я попытался расспросить про диагноз. И чуть позже, навестив его, выяснил, что работая в каком-то подпольном антикварном магазине, Серёжа, проживая практически в сыром бетонном подвале этого заведения, ежедневно чистил от сажи и копоти старые самовары, которые затем сбывались предприимчивым хозяином иностранным туристам за крепкую валюту.

Когда на Востоке речь заходит о базаре, то естественным образом подразумевается раннее утро, поскольку жизнь на восточных базарах начинается рано утром и заканчивается (в основном) уже к полудню, когда солнце, поднявшись высоко и набрав силу, начинает нещадно палить всех и вся. Помимо этой причины существует ещё и другая: на Востоке принято уважать известную поговорку: «Кто рано встаёт, тому Бог подаёт».

Кишлачная идиллия. Фото Н. Окды

Вообще, почти все жители Средней Азии склонны относиться ко всякого рода лежебокам и любителям поспать если и не осуждающе, то во всяком случае неодобрительно. Я, к примеру, на всю жизнь усвоил бабушкины слова, которые она, в свою очередь, слышала от своих родителей: «Сон – брат смерти» («Хоб – бародари марг»). Она вставала затемно, в пять часов утра и, приоткрыв дверь своей комнаты, садилась незаметно у окна и молилась.

«Рано утром ангелы разносят по домам благую долю („ризқ“), которую важно не проспать» – частенько говаривала она. Мне очень хочется верить, что там, на небесах, её душа сполна вознаграждена и кружится в восхитительном хороводе, состоящим из ангелов и херувимов.

Самым ранним базаром считался «скотный рынок» («бозори мол»), который начинался в 3 – 4 часа утра и заканчивался к 6 -7 часам. Мне навсегда врезалась в память картина, как мы с отцом однажды пошли покупать барана. К сожалению, я уже не помню – по какому случаю, но, судя по покупке, повод соответствовал не рядовому событию. Мне было лет 8 – 10, но детская память, всё же, сохранила отдельные эпизоды. Помню, что было очень темно: на небольшом пятачке молча расхаживалось несколько продавцов баранов и с десяток – другой покупателей. Силуэты самих баранов еле-еле вырисовывались

на фоне темной земли.

Во-первых: никакая покупка не обходится без маклера («даллол»), который неизменно присутствовал на таком базаре. Ведь умение торговаться – это особое искусство, требующее от посредника незаурядных качеств: необходимо так суметь сторговаться, чтобы обе стороны по завершению сделки чувствовали себя удовлетворёнными. И далеко не каждому такое по силам.

Вначале маклер опытным глазом профессионала выискивал в среде покупающих, неуверенных и не умеющих торговаться людей и, не навязываясь слишком, знакомился с ними, уточняя по ходу – на какую сумму они рассчитывают. Затем он изучал характер каждого из продавцов и также выяснял – за сколько он собирается продать свой товар. И уже затем переходил непосредственно к самим баранам.

Каким-то, одному ему известным способом, он мог в считанные секунды определить – болеет ли конкретное животное, и если да, то – чем. То он осматривал зубы у одного барана, то внезапно и резко сжимал и отпускал заднюю часть другого, что-то заговорчески, при этом, совещаясь шёпотом с хозяином товара: то ли ставил диагноз животному и потом сверялся со своими догадками с продавцом, то ли – хорошенько изучив психологию и слабые стороны кого-нибудь из последних, он, просто, как мы сказали бы сегодня «брал на понт».

В любом случае, все его усилия носили конкретный характер и вызывали если не восхищение, то, во всяком случае, уважение.

Мне повезло: я ещё застал добросовестных маклеров, которые честными способами отрабатывали свою долю, прикладывая недюжинное усердие и настойчивость при непосредственной торговле: зажав крепко в кулак руку продавца, он подзывал покупателя и при нем называл цену за животное. Продавец стремился выдернуть свою руку, говоря: «не-ет, не пойдёт», но даллол, продолжая сжимать, тряс его руку, настаивая на своей сумме. Тогда продавец вынужден был назвать свою сумму, но маклер не отпускал своих «тисков» и продолжал трясти руку несчастного.

Наконец, после 3 – 5 минутной экзекуции, унёсшей немалые силы обеих сторон, вконец измученный продавец соглашался и опускал свою вторую руку поверх маклерской руки. Вспотевший маклер мгновенно требовал покупателя – положить сверху свою руку, после чего клал сверху свою, скрепляя таким образом свершённую сделку, разжимал свои «тиски», брал за поводок барана и передавал её довольному покупателю, который «отстёгивал» причитающую долю посреднику.

Затем даллол подходил к продавцу, пытаясь выяснить – доволен ли тот совершенной сделкой. И если выходило, что обе стороны довольны, роль посредника на этом заканчивалась, и он переключался на очередную пару «продавец-покупатель».

Это зрелище нужно было видеть своими глазами. Мне повезло – я видел настоящий спектакль. А ведь как, должно быть, шла торговля другими животными в прошлом? Мне кажется, что я отдал бы многое, чтобы увидеть, как торговали лошадьми и верблюдами наши предки. Сейчас, по-моему, все это уже «умерло»…

В годы моей юности, широкой популярностью пользовался один из немногих оставшихся базаров, находившийся в старой части города, недалеко от минарета «Калян» и который сейчас жители Бухары называют просто «бозор-и раста». Совсем рядом с этим базаром располагалось небольшое здание редакции областной газеты «Бухоро хакикати» («Бухарская правда»), в котором работал сначала ответственным секретарём, а потом и заместителем редактора мой отец – Саидов Бахшилло Абдуллаевич.

Раз в неделю в нашем доме раздавался телефонный звонок. Звонил папа и спрашивал меня. Я невольно скисал, ибо догадывался, что сейчас мне предстоит сесть на автобус, курсирующий по второму маршруту (всего их было не больше десятка) и ехать в «старый» город, к отцу. В обеденное время мы заходили на этот шумный и пёстрый базар, где родитель не спеша совершал покупки, загрузив меня основательно авоськами с овощами и затем, провожал до остановки.

Как и все бухарцы, отец любил основательно побродить по базару, приценяясь и торгуясь с колхозниками, приезжающими в город для того, чтобы сбыть свой нехитрый товар. Сейчас уже почти невозможно встретить на рынке колхозника, торгующего плодами со своей бахчи или огорода: на всё уже давно наложена мохнатая лапа перекупщика. Бедного дехканина сразу ставят перед фактом: либо ты сдаёшь свой товар оптом (почти за бесценок), либо – мы за тебя не отвечаем. Легко догадаться, что никакому простому труженику земли не придёт в голову бороться с торговой мафией. Затем перекупщики нанимают своих людей для торговли и устанавливают на рынке единую цену. Ни о какой конкуренции речи быть не может. Хочешь – покупай, не хочешь – проваливай.

Но я опять-таки повторюсь – мне повезло: я ещё застал тот настоящий живой восточный базар, которым и славится Восток. Отец имел обыкновение не раз обойти весь рынок, прежде чем совершить покупку. Меня это угнетало, на что папа мне

постоянно повторял: «Как можно не уважать себя, совершая поспешные и необдуманные покупки? Необходимо присмотреться к ценам, приценится, поторговаться». А поторговаться он любил.

– Сколько-сколько?! – переспрашивал оторопевшего и сконфуженного дехканина отец, вскидывая вверх свои мохнатые брови. – Вот, в двух шагах от тебя, люди продают за десять копеек, а ты, набравшись наглости, просишь за свои червивые яблоки пятнадцать? Ты что, с неба свалился?

Бедняга что-то лепетал в своё оправдание, но папа уже делал вид, что собирается покинуть его. Иногда этот приём срабатывал, и продавец, удерживая клиента за рукав, соглашался уступить свой товар по выгодной для отца цене. Я в такие моменты смущался и старался спрятаться за спину родителя.

И дело вовсе не в том, что у нас не хватало денег: слава Богу, зарплате отца мог позавидовать любой. Просто, тем и отличается настоящий базар от прочих рынков и магазинов, что здесь человек делает не только покупки, но ещё и отдыхает, расслабляется, общается наконец. Умение торговаться – немаловажное качество, имеющее определяющее значение при создании семьи. Оно показывает человека с хозяйской стороны, выявляя его практичность и рачительность. Поторговавшись и настояв на своей цене, человек получает небольшое, но удовлетворение тем, что не дал себя легко обмануть. Возникает некая гордость за себя, за то, что сумел так выгодно сторговаться и сэкономить деньги. Все это, конечно же, мелочи, но они поднимают настроение, позволяют человеку почувствовать свою значимость и самоутвердиться.

Отдельно стоит поговорить о фруктах и бахчевых, без которых, пожалуй, не обходится ни одно застолье на Востоке. Вот, к примеру, что писал всё тот же Бабур в своих знаменитых воспоминаниях «Бабур-наме»:

«Это прекрасный город. Плоды там изобильны и превосходны, очень хороши дыни. Нигде в Мавераннахре не бывает так много дынь и таких отличных, как в Бухаре… Бухарские сливы также знамениты; таких слив, как бухарские, нет нигде. Их очищают от кожицы, сушат и вывозят в качестве подарка из одной области в другую».

Летом, когда нещадно палит солнце, нет ничего лучше, чем купить свежую горячую лепёшку, огромную кисть винограда и заказать у чайханщика зелёный чай. И поверьте мне, большего ничего не нужно: можно до вечера ходить и любоваться многочисленными архитектурными памятниками Старого города-заповедника, пока к вечеру вновь не проголодаетесь. Ну, а после плотного ужина, нежнейший хрустящий сочный арбуз или дыня

сорта «калля-бўри» будет как раз самое то, чтобы можно было расслабиться и растянуться на тапчане, созерцая красоту звёздного неба.

В старые добрые времена на базаре свободно можно было попробовать почти любой товар, и если качество тебя не устраивало, то обид никаких не возникало. Сейчас тоже можно попробовать. Но только в том случае, если тебе уже надоело жить. Современный базар, к сожалению, утратил свою былую сущность, оставив взамен только одну функцию – чистую торговлю по магазинному образцу. Впрочем, возможно, я ошибаюсь. Может быть, кое-где и сохранились «реликтовые островки» былого базара, однако это уже все равно не то. Мне бы очень хотелось, чтобы по истечение небольшого времени, я мог воскликнуть: «О, как я был неправ!»

Восточный гостинец

Дыня сорта «Калля-бўри». Фото автора

– Поехали, неудобно, в самом деле… Нас и так уже заждались! – стал я уговаривать брата, который с очередным рейсом приехал в Ленинград.

До этого ему не раз доводилось бывать в городе на Неве, но с тёщей моей увидеться не удавалось. Теперь же, такой случай представился, а потому он заметно волновался.

– Хорошо, только погоди… – решился он и, подойдя к таксисту, попросил его подогнать машину к фуре.

– Что ты ещё собираешься сделать?! – состроил я ужасное лицо, хотя прекрасно догадывался, что этого все равно не избежать.

– А как ты хотел? – возразил в свою очередь брат. – С пустыми руками в гости? Я ещё не совсем отмороженный и без восточных гостинцев не пойду.

Тем временем, таксист открыл багажник, и через минуту тот стал заполняться большими жёлтыми дынями.

– Хватит, ну хватит уже! – безнадёжно пытался я остановить

процесс.

Брат не слушал. Наконец, когда всё пространство багажника было заполнено, он удовлетворительно крякнул и сел в машину.

Елизавета Петровна встретила нас с лёгким упрёком:

– Что же вы так долго: картошка успела остыть!

Однако, увидев, как по длинному коридору нескончаемой вереницей покатились дыни, всплеснула руками:

– Господи, Боже мой! Куда их столько?!

Вскоре вся квартира наполнилась тонкими благоуханиями бахчи. Естественно, на десерт, после ужина была подана сочная ароматная дыня. Тёща нахваливала узбекские дыни, а брат всё никак не мог оторваться от варенья из крыжовника, попутно пробуя и свежую протёртую «смороду», и джем из черники, и желе из морошки.

Стали сравнивать, что лучше – бахчевые культуры Средней Азии или лесные дары северо-запада России. Потом – как жилось раньше, и как теперь. Постепенно речь зашла о войне.

– Как?! – оживился брат – Вы пережили блокаду?!

Он никогда не верил официальной прессе, радио и телевидению, предпочитая живых свидетелей, чтобы таким образом выявить для себя настоящую правду. И сейчас такой живой свидетель, и непосредственный очевидец сидел как раз напротив него. Он с жадностью ловил каждое слово.

– Скажите, Елизавета Петровна, а правда, что голод был такой, что… – Ганижан попытался выразить свою мысль по деликатней, а потому тщательно подбирал слова.

– Ой, Ганижан, всяко бывало: и людей ели – помогла ему тёща, и голос её задрожал, а на глазах выступили слёзы. – Но мы до такого не дошли! Бог миловал…

13-летним ребёнком она пришла на Кировский завод, где ей поручили сваривать гусеницы танков. На одном из испытаний гусеница развалилась. «Враг народа!». Чудом, по какой-то счастливой случайности, удалось избежать сурового наказания.

– А о чем Вы тогда мечтали? – поинтересовался брат.

– Чтобы поскорей закончилась война и… наесться настоящего белого пшеничного хлеба!

По окончанию ужина, вышли на кухню, покурить.

– Ты куда это собрался? – обратилась, между тем, Елизавета Петровна к внуку, копошившемуся в прихожей.

– К бабушкам… – коротко бросил сын.

Баба-Тома и баба-Соня – две сестры – жили в однокомнатной «хрущёвке» на Гражданке.

– Погоди одну минутку! – Тёща мгновенно вскочила и кинулась искать нож.

– Что Вы собираетесь делать? – полюбопытствовал я.

– Как «что» – угостить бабушек – ответила она и, отрезав четверть дыни, принялась аккуратно запихивать её в полиэтиленовый мешочек.

От изумления, у брата чуть не выпала сигарета изо рта. Я не выдержал и прыснул со смеху.

– Что такое? – не поняла Елизавета Петровна.

– Да нет, всё нормально – поспешил я успокоить её, с трудом сдерживая себя. – Просто, на Востоке принято дарить целую дыню. Там ни за что в жизни не догадались бы её разрезать и дарить частями.

– Мне не жалко, – смущённо ответила тёща, – но ведь, целую они не осилят?

И вдруг, не выдержав, тоже рассмеялась вместе с нами.

– Осилят, ещё как осилят! – убеждённо произнёс Ганижан, отыскивая глазами самый крупный экземпляр.

Глава 5. Рога, копыта и хвосты

Распространённый оберег восточного дома. Фото автора

– Эх, сейчас бы супчику горяченького да с потрошками, а? Шарапов, не отказался бы ты от горяченького супчика да с потрошками?

(из к-ф «Место встречи изменить нельзя»)

По рассказам моей бабушки, деду довольно часто приходилось резать барана, так как покупать неосвящённое мясо с рынка (а уж, тем более, – неизвестно какое – из магазина) он остерегался. И в этом нет ничего удивительного: мудрые наши предки во все времена, независимо от вероисповедания и социального статуса, руководствовались в подобных вопросах религиозными соображениями, обращаясь к Богу, благодаря Его и благословляя. Тем более, что дед принадлежал к сословию ходжей.

Искусно и быстро освежевав барана, он подвешивал тушу на железный крюк под потолком навеса и приступал к вспарыванию брюха. Рядом находился огромный таз, куда скидывался весь ливер и кишки.

Голову и ноги отдавали на сторону либо, вырыв яму, закапывали в землю, ибо в представлении истинных бухарцев, использовать в пищу подобные конечности считалось дурным тоном, а потому их за так отдавали тем бедняцким семьям, для которых бульон, сваренный из костей или «калля-поча» (суп из головы и ножек) являлся настоящим праздничным пиршеством. Исключение, пожалуй, составляли бычьи хвосты и бараньи яички, которые в руках искусного мастера превращались в великолепный деликатес, приводя в неописуемый восторг отдельных представителей высшего сословия и любителей экстравагантных изысков кулинарии. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что во многом этому поспособствовали те бедняцкие слои населения, которым ничего другого не оставалось, как проявить свою изобретательность, используя тот набор продуктов, который им был доступен.

В наше время, нередко можно встретить бессовестных мясников, которые в погоне за наживой, норовят незаметно подсунуть вам какую-нибудь кость (хрящи, жилы и прочую дрянь), отработанным движением фокусника-иллюзиониста, завернув её в филейную часть. Теперь, это мало кого удивляет.

А тогда…

Тогда, наши бабушки и дедушки прекрасно были осведомлены о том, что превыше денег и прочих материальных

благ, на свете существуют такие понятия, как «страх перед Аллахом», а также, другие непреходящие ценности, приверженность к которым и позволяет нам оставаться людьми, сохраняя человеческое достоинство.

В более позднее время, когда наша страна семимильными шагами стала приближаться к светлому будущему, моей бабушке, получавшей пенсию в десять рублей, также придётся вспомнить, что блюда из ливера, собственно, не так уж и плохи, как кажутся на первый взгляд.

Помню, как после школы я иногда заскакивал к дяде, где она жила. С «ош-хоны» как всегда, несло обалденными ароматами, от которых кружилась голова. Иногда, я заставал бабушку за приготовлением домашней колбасы из ливера. Швырнув ранец подальше на тапчан, я вбегал «святая святых» и бросался на шею моей милой и доброй волшебницы. Молча чмокнув в лоб, она несколько отстраняла меня от себя для того, чтобы получше разглядеть внука. Вдруг, её недоумённый взгляд останавливался на моей школьной «удавке».

– Конец света близок – тихо произносила моя бедная бабушка, задумчиво уставившись на мой ярко-оранжевый галстук и изумлённо покачивая головой. – Что означает эта красная тряпка?

– Это не тряпка! – обижался я, внутренне усмехаясь над «отсталой» бабулей. И гордо пояснял: – Это пионерский галстук. Он означает, что мы – пионеры – помогаем строить коммунизм!

– Коммунизм? – широко раскрыв глаза, ещё больше удивлялась бабушка.

– Ну да! – разжёвывал я ей элементарные вещи, понятные даже первокласснику. – Светлое будущее! Скоро всё станет общим и бесплатным, и мы заживём ещё лучше!

– Да-а… совсем близок… – грустно констатировала она, вероятно вспомнив слова древних о признаках конца светопреставления и уставившись куда-то вдаль. – Правильно говорили родители: «Будете грызть рога и копыта, и радоваться».

Мне же, казалось, что речь идёт о «светлом будущем».

Однако, вскоре, вновь опустившись на грешную землю, она спешила накормить своего внука. Вдоль стены стелилась кўрпача, посреди накрывалась скатерть-самобранка («дастархан») и – наконец – бабушка вносила огромное широкое блюдо, с нарезанной домашней колбасой (»ҳасип»). Рядом остужалась бесформенная «ишкамба» (колбаса из желудка и всевозможного сбоя), источая из себя безумный аромат в облачке лёгкого аппетитного пара.

Совершенно естественно, что всякая школа, а вместе с нею

и коммунистические идеи, на это время полностью выветривались из юной башки пионера. Наставала пора, наслаждаться реальным и настоящим. Коммунизм – это когда ещё настанет, а аппетитная домашняя колбаса – вот она, тута вся, перед глазами…

О конце света

(Из историй о ходже Насреддине)

У ходжи Насреддина спросили:

– Когда наступит светопреставление?

– Которое светопреставление? – поспешил уточнить ходжа Насреддин.

– Как?! – удивился вопрошающий. – Разве, их может быть несколько?

– Ну, как же: – спокойно разъяснил ходжа, – если умрёт моя жена, это – малое светопреставление, а ежели такое произойдёт со мной, то это уже большое светопреставление.

Ҷиз (закуска на скорую руку)

«Ҷиз». Фото автора

Российскому читателю вряд-ли когда-либо доводилось видеть, как освежевывают настоящего барана. А надо сказать, что это – настоящее искусство, стоящее того, чтобы на нём немного остановиться.

Раньше, в старину, во многих семьях принято было забивать барана самим, непосредственно перед намечавшимся мероприятием, коих полно в жизни мусульманина. Это: и рождение первенца («гавора-бандон»), и обряд обрезания («суннат-тўи»), именуемый ещё иначе, как «малая свадьба», и свадьба молодожён («тўй»), и всевозможные праздничные мероприятия религиозного характера, которые всю жизнь сопровождают жителя Средней Азии.

Всем этим мероприятиям, в обязательном порядке предшествует покупка скота: барана (достаточно часто, не одного), либо бычка, либо – в исключительных случаях – того и другого. Приобретённого накануне (обычно, за два-три дня) барашка оставляют пастись на приусадебном участке или огороде, привязав его к ограде или стволу дерева. Как правило, несчастное животное, предчувствуя свой скорый неизбежный конец, не изъявляет особого усердия в принятии пищи, вероятно, испытывая определённый стресс.

По мусульманским законам, животное должно быть забито

по всем правилам, предписанным шариатом. Во-первых, такое дело поручают специальному человеку, который имеет немалый опыт и знания того – как правильно следует забивать скот. При этом, обязательно читается молитва, после чего, животному дают испить воды. Даже, если оно не испытывает особой жажды, «усто» для заглаживания совести, вынужден ткнуть барана мордой в миску с водой. Затем, животное опрокидывают на бок и накрепко связывают вместе две передние и одну заднюю ноги, оставляя свободной одну: оставшаяся свободная нога, в дальнейшем, будет стимулировать сокращение мышц, что, в свою очередь, способствует скорейшему и полному оттоку крови. Для стока крови, выкапывается небольшая яма. Мастер располагается лицом к Мекке и, крепко усевшись на животное, хорошо отточенным ножом перерезает горло, стараясь отсечь главные вены и аорту.

По окончанию забоя, «усто» развязывает верёвки и в основании одной из задних ног, делает небольшой поперечный надрез. Затем, берётся очищенный тутовый прут и вставляется между шкурой и мясом животного, который, осторожно вращая и проворачивая необходимо провести от голяшки по направлению к паху. То есть, делается небольшой канал под шкурой барана. После чего, мастер вытаскивает этот прут и припадает к отверстию своим ртом. Оттянув пальцами немного в сторону шкурку, он начинает со всей силой дуть в этот канал.

Воздух, проходя под давлением по этому каналу, помогает отслаивать шкуру животного от туши, с каждым разом проникая всё глубже и дальше, растекаясь внутри по всему телу барана. Усто продолжает усиленно дуть, и вскоре можно заметить, как ноги барашка расправляются, а брюхо становится похожим на огромный накаченный мяч. В наше время, конечно же, никто к такому способу не прибегает: зачем тужиться и мучиться, когда есть обычный насос? Однако я рассказываю о том, как это делали наши предки.

Наконец, когда баран «накачан», мастер приступает к освежеванию. Для этого, он проводит прямые надрезы от голяшек задних ног до самого брюха, где приблизительно в области паха они скрещиваются. И, постепенно подцепив одной рукой за краешек шкуры, второй (свернув в кулак) рукой начинает активно подбивать, отделяя шкуру от мяса и углубляясь всё далее и далее, по всему периметру живота. Постепенно обнажается туша животного, а шкура откидывается в сторону. Тем же «макаром», усто проводит надрезы от передних ног, а также по центру брюха. У опытного мастера этот процесс

отделения шкуры животного от туши занимает не более 5 – 10 минут.

Отделив, таким образом, от конечностей, шкуры и головы, тушу барана подвешивают за заднюю ногу на крюк, аккуратно вспарывают брюхо, извлекая из него желудок, кишки, печень, лёгкие, складывая в специально подготовленные ёмкости или тазы. Освободив внутренности, срезают сначала пашину для того, чтобы удобнее было подобраться к почкам, вырезав которые, удаляют мочеточники. Отдельную ёмкость приготавливают для курдюка, который у отдельных пород, может доходить до 10 – 15 килограммов и более.

Кстати, в отличие от нутряного и надпочечного жиров, курдючное сало содержит намного меньше холестерина, а следовательно, более полезно и усвояемо. После того, как курдюк срезан, отделяют переднюю часть туши от задней, с последующей разделкой на отдельные отрубы (лопатка, грудинка, корейка, шея). В конце, расправляются с задней частью туши и, сложив их в соответствующие ёмкости, накрывают марлей и оставляют на некоторое время мясо в покое, давая ему «отдохнуть» и «подойти». От разделки туши до первого приготовления обязательно должно пройти хотя бы пара-тройка часов.

Вот мы и подошли с вами к так называемому «чиз-пызу». Сейчас, этот термин, почему-то, прочно вошёл в обиход, подразумевая как бы самостоятельное блюдо, что немало удивляет не только меня, но и многих моих соплеменников. Поскольку, сколько я себя помню, под этим словом понималась мгновенное обжаривание быстро портящихся продуктов (сердце, почки, лёгкие, селезёнка…), которые непременно следует отметить под водочку. Так сказать, первая быстрая закуска, означающая «обмывание» успешного дела. Ведь, на самом деле, словосочетание «чиз-пыз», является ничем иным, как обыгрыванием улавливаемого слухом шкворчания мяса в казане. Попробуйте сами, голосом передать звуки шкворчащего мяса: возможно, что по-русски, оно будет несколько иначе, но смысл останется тот же самый. В современную эпоху, это прочно вошло, как некий ритуал, знаменующий собою окончание важного дела. Понятное дело, что в старину ни о каком спиртном речи и быть не могло.

Курдючный жир – 150 г;
Легкие – 150 г;
Сердце – 200 г;
Почки – 100 г

Селезёнка – 100 г
Печень – 150 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Лук репчатый – 1 головка.

Как известно, разделка туши не совсем простое занятие. И, кроме того, разве можно устоять перед тем, чтобы не попробовать свежего мясца, пожать плодов своих усилий?

Поэтому, опытные товарищи заранее откладывают из общего количества ливера, небольшой наборчик, состоящий из обрезков жира, лёгкого, почек, селезёнки и сердца. И, выждав положенные 2—3 часа, приступают к делу. В первую очередь, забрасываются кусочки курдючного сала. Дав им только слегка вытопиться, отправляют вослед кусочки лёгкого. По истечении некоторого времени, наступает черед сердца. И – наконец – в самую последнюю очередь, в казан отправляются почки, селезёнка и печень. И никакого растительно масла!

Пламя должно быть средним, чтобы куски мяса не обуглились сверху, и не остались внутри сырыми. Многие, как правило, предпочитают даже не солить: солят и перчат когда закуска уже на «тарелочке с голубой каёмочкой». Некоторые обжаривают в казане лук. Я же, предпочитаю, присыпать свежим нашинкованным лучком, сбрызнув его самую малость столовым уксусом, посолив, поперчив, украсив веточками кинзы и…

Далее, полагаю, комментарии излишни!

Калля-поча (суп из голов и ножек)

Рял торговцев ливером. Фото автора

Не всем дозволяется жить во дворцах и есть исключительно из фарфоровой посуды, инкрустированной золотом и драгоценными камнями. Или, как звучит крылатое латинское выражение: «Quod licet Jovi non licet bovi» («Что, дозволено Юпитеру, не позволено быку»). Так что, я приглашаю вас,

заглянуть в жалкую лачугу бедняка. Сегодня в доме праздник – главе семейства удалось раздобыть баранью голову и ножки.

Баранья голова – 1 шт;
Бараньи ножки – 4 шт;
Лук репчатый – 300 г;
Вода – 5 – 6 л;
специи – соль, перец чёрный, лавровый лист.

В первую очередь, принято было сбить с ножек копыта и хорошенько всё опалить над огнём. Затем тщательно вычищали голову и ножки, несколько раз промывали под струёй холодной воды и оставляли на пару часов, залив кипятком. Затем воду сливали, заливали вновь холодной водой и ставили варить. Как только вода закипала, снимали пену, солили, забрасывали несколько горошин чёрного перца и 3 – 4 листика благородного лавра. Во избежание бурления, огонь убавляли до минимума, прикрывали крышкой и оставляли вариться на 3,5 – 4 часа. Примерно за два часа до готовности, в бульон закидывали нашинкованный полукольцами лук.

С наступлением темноты, зажигался тусклый фитилёк керосиновой лампы и семья, собравшись возле очага, начинала пиршество. Для начала, каждому члену семейства полагалась касушка горячего бульона. Кости и голова извлекались на отдельное широкое блюдо, которое ставилось перед хозяином дома. Глава семейства, не спеша, деловито вытряхивал из трубчатых костей «илик» («костный мозг») – лакомый деликатес – который равномерно распределялся между всеми. После чего, переходили к ножкам. Ножки были липкими и вкусными, с множеством хрящей и жилок, которые так приятно обсасывать! Так и представляешь себе довольную бедняцкую семью: урчащих детишек и радостных родителей, неустанно восхваляющих Аллаха за то, что прожит ещё один день.

Наконец, когда с ножками было покончено, приступали к самой вожделенной части – голове. В ней особо выделяли такие места, как щёчки, нёбо и глаза. Жалея слабонервного читателя, я лучше пропущу процесс поедания голов и отдельных органов животного, а сразу перейду к следующему, не менее оригинальному рецепту.

Поча (отварные коровьи ножки)

Одно дело, тощие ножки барана и совсем другое – «поча», то есть, ножки быка (коровы, телёнка), иными словами то, что россияне именуют путовым суставом.

Как тут не вспомнить шуточный афоризм моего минского друга, который по поводу моего с ним диспута на тему восточных красавиц, где я всячески отстаивал красоту и грацию «наших газелей», глубокомысленно и философски изрёк: «Тощая корова ещё не газель…»

В России из субпродуктов принято варить студни и холодец, у армян есть традиция собираться по утрам «на хаш», ну а в Средней Азии существует немало любителей, которые предпочитают поча.

На любом восточном базаре можно встретить ряды торговцев ливера, говяжьих ножек и прочих деликатесов. Однако, многие местные жители предпочитают собственноручно приготовить это нехитрое блюдо. Для этого, они приобретают говяжьи ножки и с помощью паяльной лампы вначале тщательно опаливают её со всех сторон. Затем, сбивают копыта, не менее тщательно скоблят и чистят ножом и замачивают в холодной воде на пару-тройку часов. После чего, несколько раз промывают, делают небольшой надрез в основании копыта и только после этого кладут в глубокую посудину, заливают водой и ставят на огонь.

Как только вода закипит, убавляют пламя, снимают пенку и, прикрыв крышкой, варят на маленьком огне 3 – 4 часа. Если предполагается варить студень или холодец, то время варки увеличивается на пару часов. В конце варки, солят, кладут лавровый лист, несколько горошин чёрного перца. Наконец, аккуратно изымают аппетитную ножку и выкладывают её на широкое плоское блюдо («табак»), остужают и… приступают к трапезе. Едят, как правило, исключительно руками.

Поскольку говяжьи ножки относятся к так называемой второй категории субпродуктов, с большим содержанием в них коллагена и эластина, то в процессе еды пальцы быстро становятся липкими. Поэтому, предварительно перед каждым едоком ставится касушка с тёплой водой и льняная или ситцевая салфетка для рук.

По окончании трапезы, традиционно пьют горячий зелёный чай. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что не все предпочитают следовать этой древней традиции. К примеру, я знаю немало товарищей, которые убеждают меня в том, что крепкий сорокаградусный напиток, известный, кстати, не только

россиянам, как нельзя более всего сочетается с этим блюдом. Что ж, как говорится, о вкусах не спорят…

Мне остаётся добавить, что привычного соуса, вроде горчицы или хрена к этому деликатесу не нужно: поча – «птица» гордая и никакого соседства или партнёрства не признаёт.

Кумма қорин/Гипо/ливерный сбой в бараньем желудке

Следующий рецепт, ярко иллюстрирующий пример того, как из… ничего можно сделать «конфетку», рассчитан на любителей потрошков и прочего ливера, иначе говоря, сбоя.

Бараний желудок (требуха)
Ливера (печень, почки, лёгкое, сердце) – 1,2—1,5 кг;
Лук репчатый – 500 г;
Специи – по вкусу.

Когда мы с вами произносим слово «колбаса», то в воображении сразу всплывает витрина центрального гастронома, за стеклом которой сложены аккуратные длинные палки, отличающиеся между собой только диаметром и начинкой. Представить себе бесформенную колбасу просто невозможно. Но именно о такой колбасе и пойдёт речь ниже, поскольку формой своей она более всего походит на мяч, который используют регбисты. Всё объясняется просто: оболочкой данной колбасе служит… бараний желудок. Правда, перед этим, его тщательно вычищают и промывают несколько раз.

Для начала, делают небольшой, выворачивают желудок наизнанку и хорошенько промывают под холодной водой несколько раз. Затем – горячей водой. После чего, обсушивают, пересыпают с обеих сторон солью и вновь оставляют на некоторое время.

Наконец, промывают в последний раз и зашивают суровыми нитками (а лучше – бараньими тонкими кишками) один конец желудка. С противоположного конца – заполняют начинкой. В качестве начинки, как правило, туда идут: печень, лёгкие, почки, печень, сердце… Всё это тщательно промывается, режется на куски и пропускается через мясорубку или рубится мелко от руки.

В старину, для этих целей использовали большую деревянную колоду («кунда») из твёрдых пород дерева (урючина, орех) и огромный нож с широким лезвием («корд-и ош»), очень смахивающий на мексиканское мачете.

Остаётся, добавить мелко порубленный лук репчатый, специи (соль, перец чёрный, зира, кинза) и тщательно вымесить руками полученный фарш, которым заполняется внутренняя полость желудка.

Тут, настало время объясниться, дабы расставить точки на «i». В последнее время, мне очень часто доводится сталкиваться с симпатичными картинками, на которых изображены повара, работающие в белых резиновых перчаточках. Всё так чистенько, аккуратненько, мило, а главное – как вероятно кажется самим издателям, публикующим такие книжонки – эстетично и гигиенично. И всё – настолько далёко от реальной жизни. Нет-нет: я нисколько не против соблюдения норм гигиены и прочего. Но, когда я пишу об особенностях конкретной кухни, я обязан следовать не только традиционным установкам, что живы в народе и поныне, но и придерживаться хотя бы элементарной правды жизни, поскольку, всякий раз, как только я собираюсь напялить это белоснежное резиновое изделие, моему взору невольно предстают мои предки, которые с изумлением взирают на сиё чудо. Как им объяснить, что это всего лишь так положено, чтобы картинка вышла посимпатичней и не вызывала неприятных ассоциаций у брезгливого и изнеженного читателя?

Словом, ни в коей мере не осуждая тех, кто предпочитает экипироваться (как хирург перед операцией) во всё стерильное, я принципиально буду придерживаться тех принципов, которые – на мой взгляд – соответствуют здравой логике и реалиям нашей жизни. А потому, чтобы в дальнейшем более не возвращаться к этой теме, я – как и моя бабушка – буду: перемешивать салаты, месить и раскатывать тесто, замешивать фарш и есть готовое блюдо исключительно руками. Естественно, тщательно следя за чистотой рук и соблюдая прочие санитарные нормы. То есть, так, как это делали наши предки.

Ну, а теперь, хорошенько помыли руки, и – продолжили. По заполнению фаршем желудка, зашивают второй конец, опускают полуфабрикат в кастрюлю или казан, заливают водой и варят около 3 – 4 часов при небольшом пламени. В конце варки, колбасу следует проткнуть в нескольких местах острой тонкой иглой.

Некоторые предпочитают запечь в духовке или «тандыре» (специальная глиняная печь).

В конце фаршированную требуху аккуратно извлекают из кастрюли, дают ей остыть и затем режут на порционные куски.

Ҳасип (домашняя колбаса в кишечной оболочке)

Ещё одна разновидность домашней колбасы из ливера, очень схожая во многом с предыдущим рецептом. Однако, здесь, вместо желудка, в качестве оболочки используют непосредственно бараньи (а ещё лучше – говяжьи) черева, а по-простому, кишки. Для этого, толстую кишку замачивают в тёплой воде, затем – выворачивают наизнанку, натирают солью и несколько раз промывают под проточной холодной водой.

Бараньи кишки – 50 – 60 см;
Баранина – 100 г;
Селезёнка – 200 г;
Лёгкое – 200 г;
Почки – 100 г;
Курдюк – 100 г;
Рис – 130 – 150 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира, тимьян) – по вкусу.

Наконец, вновь выворачивают кишку, связывают крепко один конец (можно, суровыми нитками), и с помощью воронки наполняют её подготовленным фаршем. После заполнения завязывают второй конец, опускают в кастрюлю или казан и варят при маленьком пламени 2 – 2,5 часа.

Для приготовления фарша, мясо и ливер мелко рубятся специальным ножом на колоде, после чего, всё складывается в миску. Добавляется мелко порубленный лук, тщательно перебранный и промытый рис, соль, пряности, 1 стакан воды и всё тщательно вымешивается. Заполненную фаршем колбасу укладывают в кастрюлю, наполняют водой и ставят на плиту.

Как только вода закипит, следует убавить огонь до минимума, проткнуть в нескольких местах тонкой иглой и оставить вариться не менее двух часов. По окончанию варки, осторожно извлечь колбасу и остудить.

Существует также и другой способ приготовления этого блюда. Колбасу не варят, а помещают в каскан и готовят на пару. В этом случае, время приготовления сокращается до полутора часов.

Как правило, эту закуску подают в холодном виде, нарезая как обычную колбасу.

Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)

«Думғоза». Фото автора

Ну, вот мы и подобрались к хвосту.

Однажды, сидя у телевизора, я случайно наткнулся на передачу где, в частности, рассказывалось об одном не то голландском, не то бельгийском шеф-поваре – обладателе многочисленных мишленовских звёзд – получившем первый приз за приготовление… супа из телячьих хвостов.

Между прочим, заслужить хотя бы одну такую звезду совсем не просто. Их присваивает компания Мишлен, основанная в 1889 году, прославленным поварам «от кутюр», то есть супер-мастерам своего дела (хотя, не только поварам, но и ресторанам). Признаться, я был несколько ошарашен и смущён.

И, вспомнив своих предков-земляков, был крайне расстроен. Эти скромные ребята, конечно же, никакого понятия о звёздах Мишлена не имели, всю свою жизнь готовя из хвостов не только супы, но и прочие деликатесы, насобачившись на этом деле так, что европейские повара раскрыли бы рты от удивления. Взять, хотя бы, ту же самую «Думғозу» – забытую сегодняшним поколением поваров, но хорошо зарекомендовавшую себя среди старожилов, убелёнными сединами. Мы же, с вами, тоже попробуем приготовить несколько необычный вариант этого

блюда.

Бычьи хвосты – 800 г;
Лук репчатый – 300 г
Специи (зира, соль, чёрный перец) – по вкусу;
Укроп – 30 г;
Уксус столовый – 10 мл;

Самое сложное, пожалуй, это приобретение самих говяжьих хвостов. Однако, если вам, всё же, удалось их достать, то дальнейшее не представляет особой сложности. Необходимо только тщательно зачистить и промыть хвост и порубить его на небольшие куски поперёк хряща, который служит продолжением скелета животного.

На плиту ставим каскан («каскан») то есть, пароварку и, пока вода закипает, промываем тщательно куски, после чего, хорошенько перетираем их солью, черным молотым перцем и зирой. Оставляем их на некоторое время (30 мин.) в миске, давая им возможность замариноваться.

Как только вода в каскане закипит, укладываем равномерно куски хвостов на ярусы-листы и, опустив их в пароварку, оставляем вариться на час с небольшим.

Тем временем, можно приготовить лёгкий гарнир, состоящий из нашинкованного лука, уксуса и рубленной зелени. Лук необходимо сложить в дуршлаг и обдать в течение секунды кипятком. Подождать немного, пока он чуть остынет и полностью не стечёт вода, после чего, переложить в миску, сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить и слегка отжать чистыми руками. И только затем, добавить мелко порубленный укроп, вновь перемешать, накрыть пищевой плёнкой и поставить на время в холодильник, дабы немного дать возможность промариноваться гарниру.

По истечении указанного времени, выключаем плиту, открываем крышку каскана и изымаем содержимое. Нам остаётся лишь, аккуратно переложить готовые хвосты на подготовленное блюдо, присыпать сверху подготовленный гарнир и – можно приступать к трапезе.

Зангўля-кабоб (горячая закусочка из семенников барашка)

«Зангўля-кабоб». Фото автора

«Однозвучно гремит колокольчик…

(Из старинного романса)

В узком кругу шутников-балагуров и любителей экзотических деликатесов, не принято было выражаться грубо, а потому утончённые эстеты, приглашая кого-либо из друзей на это оригинальное блюдо, заговорчески подмигивали:

– Ты не против, отведать «колокольчиков»?

Естественно, редко кто отказывался от такого угощения:

Не могу утверждать однозначно, но, почему-то, с давних времён, за этим деликатесом закрепилась прочная слава, как стимулятора, способствующего повышению потенции у мужчин. И хотя, многие из моих знакомых и друзей довольно скептически относятся к подобному утверждению, тем не менее, как у всякого мужчины, принимаясь к поглащению семенников, а голове

«автоматом» проносится: «Чем черт не шутит: авось, в этих самых андрогенах (мужские половые гормоны) действительно сокрыто нечто полезное для этого дела?»

Курдючный жир – 100 мл;
Бараньи семенники – 200 г;
Лук репчатый – 200 г (5 шт);
Специи (соль, перец чёрный молотый)

Если обратиться к любому мяснику, то можно договориться о приобретении этого «эликсира молодости». Причём, пара-тройка «колокольчиков», вполне достаточно для пробы, поскольку, по весу они довольно внушительны.

Хотя, как мне помнится, в детстве, я был свидетелем того, как на стол мужчинам ставили блюдо с «горкой» блестящих шариков, каждая с размером не более трёх сантиметров. Очень возможно, что нежные неокрепшие яички молодых барашков, на порядок эффективнее, чем обвислые и сморщенные мошонки старых «мудазвонов». Чтобы подтвердить (или – наоборот – опровергнуть) это предположение, я решил провести маленький эксперимент, опробовав, прежде всего, на себе. Правда – для начала – в небольшой дозе, приобретя у знакомого мясника парочку нежных семенников молодого барашка. А то, кто его там знает: сожрёшь по неведению с полкило, и – начнёшь гоняться за дамами по всему Невскому…

Для начала, яйца следует тщательно промыть, очистить от плёнок и забросить варить, течение 8 – 10 минут. После чего, откинуть на дуршлаг, остудить слегка. И – вновь снять очередную плёночку, тонюсеньким слоем обволакивающим отваренное баранье яичко. И только теперь, разрезав каждое из них пополам, можно приступить к завершающей стадии.

Растопить курдючное сало, предварительно нарезав его на кубики (1 х 1 х 1 см) на маленьком огне. Выжарки изъять, а вместо них опустить нашинкованный полукольцами лучок. Увеличить немного пламя и пассировать в течение 2 – 3 минут. После чего, пустить следом яички. Посолить, поперчить хорошенько и обжарить вместе с луком ещё с минуту-две, при среднем пламени конфорки.

Наконец, аккуратно выложить содержимое сковородки на закусочную тарелочку и обложить всю эту прелесть хрустящими выжарками. Не намекая ни на что, от себя лишь добавлю, что, сколько бы раз мне ни доводилось быть свидетелем подобных сцен, без спиртного тут не обходилось. А потому, зачем переводить такую закуску зря… Так что, наполнили стопки и…

под мелодичную «музЫку бубенцов», пое-е-хали!

Справедливости ради, скажу: никуда я не поскакал, а лёг спать и уснул. А вот уже во сне, «тётеньки», мне всё-же, приснились. Однако, сон – ни в какое сравнение с явью, с тем удовольствием, что я получил, вкушая нежные «колокольчики»: они оказались настолько мягкими, что заглатывались автоматом, не давая мне возможности, хотя бы пару раз (для приличия) их куснуть или жевнуть. А главное – никакого намёка на посторонние неприятные запахи. Обжаренный нежно-золотистый лук, идеальнейшим образом дополнял вкус этой необычной и восхитительной закуски. Ну, а выжарки, под это дело – сами понимаете… «мм…» и «вах»!

Совет от мудрого Каа

Работал у нас в ресторане гостиницы «Бухоро» от ВАО «Интурист» дядя-Гриша – бухарский еврей. Замечательной души человек. Отменный повар, специалист экстра-класса.

Я же, хотя и работал в филиале, почти ежедневно приходил в главный корпус, чтобы сдать выручку в кассу. Касса находилась рядом, между кухней и залом, и потому довольно часто мне доводилось сталкиваться с этим умудрённым жизненным опытом человеком.

Всякий раз, проходя мимо, я вскидывал вверх руку и приветствуя, вопрошал: «Как дела, дядь-Гриш?». На что неизменно получал один и тот же ответ: «Средненько».

Однажды, я не вытерпел:

– Дядя-Гриша, почему Вы всегда отвечаете «средненько»?

И он мне пояснил:

– Понимаешь, дорогой, ты ещё молод и не достаточно опытен. Тебя окружают самые разные люди. Если на вопрос: «Как дела?», ты ответишь: «отлично», то рискуешь навлечь на себя всякого рода завистников и нехороших людей. Если же скажешь: «плохо» – по тебе «протопчутся», вытирая ноги, словно о половую тряпку: в конечном итоге тебя запинают и заклюют. А потому, всегда выбирай «золотую середину» и отвечай: «средненько», не дразня и не давая повода, ни – тем, ни – другим.

Баррача (мясо трёхдневных ягнят)

«Баррача». Фото А. Болтаева

Предупреждаю: если вы гуманист, пацифист, мазохист… словом, слабонервным настоятельно рекомендую перейти сразу на следующую страничку. Ибо то, что вы прочтёте ниже, раскрывает и показывает нам человеческую природу не совсем с хорошей стороны.

Вот уж, где воистину, трогательные слова писателя о том, что «человек – венец природы», вызывают умиление, если не сказать – большее… Впрочем, это зависит от того, – с какой точки зрения взглянуть на данный вопрос.

Жители Средней Азии с особым трепетом ждут прихода весны. А если быть ещё точнее – время окота овец. Здесь даже не требуется, как в басне А. Крылова, уподобляясь известному зубастому персонажу, пытаться искать оправдания («Ты виноват уж тем, что хочется мне кушать…"). Поскольку, отказаться от такого деликатеса может только либо вегетарианец, либо законченный фастфудовец. Но, для начала, я вновь приглашаю

вас совершить небольшой экскурс в историю.

Как известно, Средняя Азия издревле славилась на весь мир своим каракулем. В дореволюционные времена в центр Бухарского Ханства он стекался со всех сторон: из Туркмении, Хорезма, Афганистана и, конечно же, прежде всего из Каракуля – современного райцентра, расположенного в 60 км. от Бухары. Между прочим, местное название каракуля – «пўст» («шкурка») или «пўсти барра» («шкурка ягнёнка»).

Торговля каракулем главным образом сосредотачивалась в руках крупных купцов, торговавших, прежде всего с Россией, Ираном, Европой и даже Америкой. Достаточно назвать имена таких крупных купцов, как Абдурауф-карвон-боши, Убайдулло-хўжа, Хаджи Джурабек (известный в своё время в России под фамилией Арабов).

Поскольку торговля каракулем было делом весьма прибыльным, то не брезговал заниматься этим видом торговли и сам эмир, которому со всей империи доставлялось ежегодно до 200 тысяч шкурок, причём скупались последние на 10% ниже рыночной стоимости. Нетрудно представить, какую прибыль имел ежегодно эмир от одной только этой статьи дохода. Львиная доля экспорта приходилась на Россию, в которой, кстати сказать, эмиру Алимхану довелось получать образование, учась в своё время в петербургском кадетском корпусе.

Сегодня, конечно же, за деньги можно купить всё: и живого 120-ти килограммового среднеазиатского барана породы «Қазоқи», и свежайший нежный курдюк, и баррачу отведать, никуда не уезжая из России (всё само прилетит на самолёте). Только плати.

Однако такое себе позволить могут очень немногие. Мне, к примеру, достаточно сложно представить себе приезжего на заработки таджика, счищающего ото льда тяжёлым ломом московские и питерские дворики, который бы смог совершенно свободно в обеденный перерыв заглянуть в «Гульчатай», «Караван», «1001 ночь – сказка Востока» и тому подобные заведения для того, чтобы перекусить молодым ягнёнком или похлебать эмирской шурпы. Ну, а для простых смертных, мне остаётся только, привести слегка перефразированное остряками высказывание Н. Островского:

«Жизнь надо прожить ТАМ, чтобы не было мучительно больно за бесцельно прожитые годы».

То есть, я вас приглашаю, хотя бы для начала, обзавестись хорошим товарищем из Средней Азии, чтобы иметь возможность поехать к нему весной в гости и попробовать хоть раз в жизни знаменитую баррачу. Ибо то, что вы найдёте на российских

рынках, даже отдалённо не будет иметь ничего общего с настоящим каракульским ягнёнком. Следовательно, россиянам в домашних условиях приготовить это блюдо не представляется возможным. Тем не менее, рассказать – как оно готовится, я вам просто обязан.

Масло растительное – 300 мл
Тушки ягнят – 2 – 2,5 кг
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Укроп – 1 пучок (30 г)

Готовится баррача очень просто. Тушки молодых ягнят, которые больше напоминают собою кролика, следует промыть и порубить на куски, примерно по 180 – 200 г. На плиту ставится казан, который необходимо сначала нагреть, а затем уже влить в него масло. В идеале – смешанное (кунжутное с растительным, 1 к 10 соответственно). Использовать чистое кунжутное масло – это верх расточительства и к тому же – вредно для здоровья.

Как только масло накалится, забрасываем подготовленные куски ягнятины и тщательно перемешиваем. Некоторые товарищи любят предварительно обжарить репчатый лук (иногда – много лука), а уже вослед запускают мясо.

Мясо ягнёнка готовится недолго по времени и это вполне понятно. Можно сразу же посолить и поперчить по вкусу. Жаркое готовится на среднем огне. Как только мясо подрумянится, можно долить немножко (150 мл) воды. Хотя довольно часто многие сознательно избегают этого, предпочитая тушёному барашку хорошо прожаренное мясо.

Отдельно, следует нарезать зелень (кинзу и/или укроп).

Наконец, когда ягнятина будет полностью готова, содержимое казана выкладывается на круглое плоское блюдо («табак»), посыпается сверху рубленой зеленью и ставится на центр стола. Про спиртное, полагаю, говорить совершенно излишне.

Неплохо, в качестве гостей, будут смотреться представители из общества защиты животных и закоренелые «гринписсовцы». Ручаюсь вам, что отведав баррачу и придя в дикий восторг, они позабудут не только о своих организациях, но и обо всём остальном на свете. Потому как, что может быть лучше молодого барашка, да под хорошее домашнее вино?

Заботливое чадо

Один из моих родственников, всю свою жизнь проработавший на высоких и ответственных постах, всегда отличался сдержанностью, серьёзным характером и некоторой замкнутостью. Видимо, работа в какой-то мере накладывает свой отпечаток на человека. Не то, чтобы он избегал знакомых и родственников. Нет. Это практически невозможно, живя на Востоке. Просто, он всегда держался ровно и степенно. А потому мы с должным почтением и уважением относились как к нему самому, так и к его статусу.

Являясь многодетным отцом, над ним ещё, помимо всего прочего, постоянно довлела забота о семье и детях. А детей было аж целых семеро, самому маленькому из которых на тот момент едва перевалило за два годика. И надо сказать, что этот последний, не в пример отцу, рос очень шустрым и озорным мальчишкой.

Вообще, следует отметить, что уникальный дар был в той или иной степени присущ каждому из детей этой семьи. Достаточно вспомнить эпизод, произошедший с одной из сестёр упомянутого малыша.

Воспитывалась она под присмотром няньки – старой одноглазой бабушки, – которая всячески старалась привить ребёнку добродетели, проповедуемые в исламе.

Как-то раз, будучи в четырёхлетнем возрасте, девочка оступилась, нечаянно, при этом, наступив на кусочек чёрствой лепёшки, за что тут же получила нагоняй:

– Нона пашкардан ўбол – кўр меши! («Наступать на хлеб – величайший грех: можешь ослепнуть!» – назидательно начала, было, отчитывать строгая няня, на что сообразительный ребёнок вдруг «догадался» уточнить:

– Бибижон, шумо вахташба нона пашкаред ми? («Бабуль, так ты что – в детстве на хлеб наступила?»)

Остолбенев, бабуля ещё долгое время, не могла прийти в себя, беспомощно дёргая единственным глазом, и не зная – что ответить на это ребёнку.

Возвратимся к её братику.

В это ранее утро он, накормленный и довольный сидел в углу комнаты, с любопытством разглядывал домашних, которые спешили кто куда: одни в школу, другие на работу. Обе его руки находились в трусиках, проверяя на всякий случай – в порядке ли там «мужское хозяйство».

Отец также собирался на работу. Присев за дастархан, он

приготовился было позавтракать на скорую руку яйцами всмятку. Благо, они держали во дворе собственный курятник и чего-чего, но яйца никогда в этом доме не переводились. Однако, на сей раз, быстро пробежавшись по скатерти глазами и не найдя искомого продукта, глава семейства поднял густые брови и вопросительно уставился на свою половинку.

– Мебахшед, дадажон! Тухум имрӯз тамом шуд. («Простите, папочка! Но яйца сегодня закончились») – виновато произнесла моя тётя.

Дядя тяжело вздохнул и стал медленно соображать – чем бы перекусить. Было видно, что он очень расстроен.

И вдруг, молчащий до сего момента отпрыск, воскликнул из своего угла:

– Дадажон, тухум мехурет ми? («Папочка, не хотите ли яиц?»)

– Ха, кани?! («Да, где?!») – встрепенулся отец, с надеждой уставившись на сына. Лицо его засияло от радости, а уголки опущенных губ, медленно поползли вверх.

– Ана! («Вот!») – показал малыш, стянув с себя трусы и ловко перебирая маленькими ручонками между ног. – Ана, дутта тухумча! («Вот, целых два яичка!»).

Немая сцена длилась всего пару секунд, после чего всё семейство рухнуло наземь, схватившись за животы. Все, кроме главного родителя, которому по статусу неприлично было валяться вместе со всеми…

Глава 6. Салаты и закуски

Овощной салат. Фото автора

– О, великий и могучий повелитель! – промолвил старший из
матросов, падая ниц перед Хоттабычем и коснувшись лбом
драгоценного пушистого ковра. – Нам совсем не хочется есть. Мы
очень сыты. Мы настолько сыты, что от одной лишь цыплячьей
ножки наши желудки разорвутся на части, и мы умрём в страшных
мучениях.

«Старик Хоттабыч», Л. Лагин

Вообще-то, восточной кухне не присуще обилие всевозможных салатов, закусок и прочее. На первый взгляд, такое утверждение выглядит довольно странным, если учесть, что климатические условия позволяют чуть ли не круглый год выращивать различные овощи и фрукты. И, тем не менее, если

отталкиваться от истории и кулинарных традиций, то для перечисления перечня салатов и закусок вполне достаточно хватит пальцев рук. И это, собственно, относится почти к любой кухне, какую бы страну вы не взяли. Поскольку, то обилие салатов, ассорти, десертов и прочее, которое сегодня можно встретить практически в любом кафе или ресторане, не имеет ничего общего с традиционной кухней: всё это можно назвать веянием кулинарной моды двадцатого столетия. А потому, если вас интересуют всякие «мимозы», «мечта», «экзотика», «маскарад» и прочая мозаика, то их и без меня можно совершенно спокойно отыскать на просторах интернета.

Ну, а те, кому и в самом деле интересно узнать, какие необычные салаты и закуски можно отведать, приехав в Среднюю Азию, могут не только познакомиться поближе, но и взять себе некоторые из них себе «на вооружение». Тем более что почти все они легки в исполнении, оставаясь при этом, вполне оригинальными.

Полагаю, нет особой нужды распространяться о том, что центрально-азиатский регион богат в первую очередь своими овощами, фруктами и зеленью. Я очень люблю зелень, особенно кинзу и укроп. Живя в Бухаре, я не очень-то обращал на них внимание. За ничтожную мелочь, можно было купить чуть ли не охапку этой полезной травы. Здесь же, в России, мне постоянно приходится торговаться с земляками из Таджикистана или Узбекистана, либо с бабульками, расположившими свой нехитрый товар вдоль Сенного рынка. И всякий раз, словно Гобсек, трясущимися руками, отсчитывая за крохотный и смешной пучёчек укропа, кровные рубли, мысленно перевожу их в доллары, с ужасом представляя – сколько килограмм я мог бы купить на эти же деньги там, дома. Да-а, как говорит мой друг: «Жадность – залог здоровья!». Или же, выражаясь словами известного поэта, «лицом к лицу лица не увидать, большое видится на расстоянии…»

В местных столичных ресторанах, вы также, как и в России, можете столкнуться со знакомыми салатами, вот только названия у них будут непривычные для слуха. Поэтому, я постараюсь максимально исключить всевозможные «фирменные» названия, а вместо этого расскажу, чем ежедневно питались наши предки и какие излишества они иногда себе позволяли.

Понятное дело, что начиная с ранней весны организм человека, нуждается в витаминах, первым из которых является зелень. И прежде всего это – кинза и укроп. Чуть позднее на столе появляется «барра-пиёз» – перья молодого зелёного лука, а также щавель, шпинат, салатный лист, молодой чеснок, редиска…

и вскоре море зелени застилает кругом всё, на что ни бросишь взгляд. На Востоке не принято баловаться тоненькими пучёчками, тут на центр стола ставят большую тарелку с зеленью и едят её в огромных количествах.

Кроме того, очень скоро появляются первые помидоры, огурцы и болгарский перец. Так что, овощные салаты (в различных вариантах) практически не изводятся в доме до самого Нового Года. Я сознательно пропускаю капусту, кабачки, баклажаны, тыкву, патиссоны, редьку, свёклу, морковь, картофель… поскольку, это подразумевается само собой.

Ниже, приводятся только самые широко известные традиционные салаты и закуски.

Аччиқ-чучуқ (острый салат из помидоров)

Помидоры – 500 г;
Лук репчатый – 150 г;
Стручок жгучего перца;
Соль, перец красный;

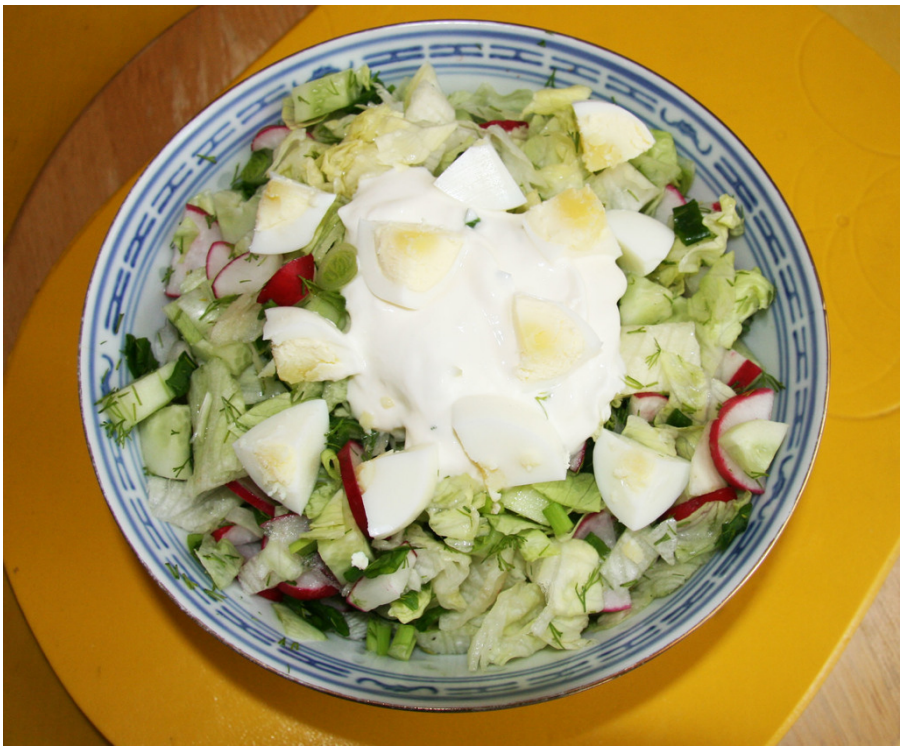
Один из самых распространённых салатов, без которого просто немыслим плов. Приготовление этого салата требует определённого навыка, если вы хотите непременно приготовить настоящий «Аччиқ-чучуқ».

Для его приготовления вам понадобится с полкило спелых и сочных помидоров, две средние головки репчатого лука и один стручок красного жгучего перца.

«Классика» рекомендует обходиться без разделочной доски, которую мы привыкли использовать при нарезании овощей. Настоящий салат режется «от руки», на весу. Для этого необходим очень острый как лезвие бритвы нож. Хорошо промытый помидор режется очень тонко, вначале пополам, а затем каждая половинка нарезается тонкими «полумесяцами». Настолько, тонкими, что просвечивается лезвие ножа.

Точно таким же образом следует поступить и с репчатым луком, а затем и со стручком жгучего перца. Всё это солится по вкусу, осторожно перемешивается чистыми руками и ставится на некоторое время в холодильник для того, чтобы выделился сок. Необходимо охладить в холодильнике и дать немного настояться салату. Сок от этого салата и является самым «цимусом», сводящим с ума и разжигающим зверский аппетит. Некоторые добавляют ещё и мелко порубленную зелень (чаще – укроп), а также порубленный чеснок.

Салат «Баҳор» (овощной салат «Весна»)



Весенний салат. Фото автора

Данный салат готовится по весне, когда появляется свежая зелень.

Отварить яйца вкрутую, остудить и почистить от скорлупы.

Промыть тщательно овощи, высушить и всё нашинковать: огурцы «соломкой», редиску – тонкими «колечками», перья зелёного лука и укроп мелко порубить, а листья салата можно порвать руками на крупные куски. Добавить сметану, посолить и смешать все ингредиенты. Выложить небольшой горкой в салатник и украсить сверху яйцами, протёртыми через мелкую тёрку.

Огурцы свежие – 500 г;
Редиска – 150 г;
Лук зелёный – 50 г
Укроп – 20 г;
Салат листовой – 50 г;
Яйца – 2 шт;
Сметана – 100 мл;

Если вы успели обратить внимание, то представленный вашему вниманию салат, почти ничем не отличается от широко известного рецепта, который можно найти в «Рецептурном справочнике» под названием «Весенний», что лишний раз свидетельствует о схожих представлениях наших народов. Так что, кто у кого «спёр» – вопрос достаточно непростой.

Турп (салат из зелёной редьки)

Обыкновенная «маргеланская» редька, которая знакома многим россиянам, успела завоевать уважение, поскольку, продаётся во многих овощных магазинах. В Средней Азии, салат из этой редьки является одним из самых распространённых к плову.

Две-три редки средней величины, очищаются от кожуры и трутся на крупной тёрке в глубокую миску или салатник, который устанавливается на центр стола.

По желанию, редьку можно полить специально приготовленным в домашних условиях виноградным уксусом («сирко»). Иногда вместо уксуса просто добавляют рядом с редькой «чакку» (разновидность кисломолочной закуски). Кроме того, редьку можно просто нашинковать тонкими полукольцами, если вам не хочется тереть на тёрке.

Редьку следует выбирать средних размеров. Она должна быть достаточно твёрдой, а главное сочной. Мягкая и увядшая редька не рекомендуется: она плохо трётся и невкусна.

Помимо прочего, следует учесть, что маргеланская редька недолго хранится: её следует готовить непосредственно перед подачей плова и желательно приготовить столько, чтобы по окончанию обеда, не осталось. Если всё же, она осталась, то хранить следует в холодильнике и обязательно прикрыв салатник сверху тарелкой или пищевой плёнкой. В противном случае все продукты, находящиеся в холодильнике пропахнут специфическим запахом.

Редька зелёная – 500 г;
Уксус домашний винный («сирко») – 10 мл;
Кислое молоко («чакка») – 100 г
Укроп – 10 г.

Куш-тили (салат «птичьи язычки»)

На самом деле, никаких «птичьих язычков» вы в этом салате не обнаружите. Разве что… говяжий язык, который следует предварительно отварить и остудить. Ну, а далее – всё просто.

В салатницу или креманку тонкой соломкой шинкуются свежие огурцы. Следующим слоем – сладкий болгарский перец (желательно, разных цветов). Затем, такой же тонкой соломкой необходимо порубить отварной говяжий язык.

Отдельно, отвариваются вкрутую яйца, которые следует остудить и очистить. В заключение, поверх языка укладывается ложка майонеза и посыпается протёртым (или порубленным на «кубики») яйцом. После чего, остаётся только украсить веточкой кинзы или укропа и подать к столу.

Огурцы свежие – 500 г;
Редиска – 150 г;
Лук зелёный – 50 г
Укроп – 20 г;
Салат листовой – 50 г;
Яйца – 2 шт.;
Сметана – 100 мл.

Отдельно, отвариваются вкрутую яйца, которые следует остудить и очистить. В заключение, поверх языка укладывается ложка майонеза и посыпается протёртым (или порубленным на «кубики») яйцом. После чего, остаётся только украсить веточкой кинзы или укропа и подать к столу.

Қазы (конская колбаса)

Конская колбаса. Фото из интернета

Қазы – или попросту, колбаса из конины – с давних пор обрела своё прочное место в домашнем меню скотоводов-кочевников.

Это и понятно, ибо в ходе эволюционного развития, немалый период отводится к тому времени, когда наряду с основными своими функциями домашнего животного, выполняющего сельскохозяйственные работы, лошадь также играла немаловажную роль на театрах военных действий, а также, помимо всего прочего, удовлетворяла непосредственную нужду человека при голоде, являясь для последнего идеальной пищей.

Обычный способ приготовления казы довольно прозаичный: мясо лошади измельчается вперемежку с жиром, приправляется различными специями, и вся эта масса туго набивается в кишки, которые затем сворачивают в кольца и хранят в подвешенном состоянии в хорошо проветриваемом помещении. Иногда коптят. Таким образом, казы, являющийся собой образец древнейшей колбасы, прекрасно может храниться довольно продолжительное

время, представляя собой консервированный запас продуктов на «чёрный день».

Правда, исходя из медицинской терминологии восточных медиков, которые разделяют блюда на «влажное» и «сухое», «горячее» и «холодное», қазы относится к категории «горячих». Это означает, что есть это мясо можно только в определённый период – с поздней осени и до ранней весны – дабы избежать неприятных последствий для организма, в виде аллергии и так далее.

В отличие от баранины, говядины и даже верблюжатины мясо конины довольно жёсткое, так как туша лошади буквально испещрена многочисленными жилами и мускулами, а потому мастера, умеющие должным образом приготовить қазы (вкусное и не жёсткое), ценятся на вес золота.

И, тем не менее, конскую колбасу несложно приготовить и в домашних условиях. Для этого нам потребуется:

Конина – 800 г;
Конское сало – 400 г;
Толстая кишка лошади, длиной в 50 – 60 см
специи (зира, соль, чёрный перец молотый)

Самая неприятная процедура – очистка и промывка конской кишки. Вначале её, с помощью длинного прутика выворачивают наизнанку, обильно посыпают солью и через некоторое время тщательно счищают под струёй холодной проточной воды. Эта процедура повторяется несколько раз, пока не исчезнет специфический запах, и кишки не очистятся. Затем кишку вновь выворачивают в исходное состояние и продолжают тщательно промывать с внешней стороны. В заключение, её окончательно промывают в горячей воде.

Наконец, приступают к нарезке самого мяса. Конину и сало нарезают на полоски длиной около 6 – 8 см и шириной в 1 – 2 см, складывают в эмалированную посуду, заправляют солью и специями (зиры туда идёт немало), тщательно перемешивают содержимое, накрывают сверху льняным или холщёвым полотенцем и ставят на сутки в холодильник.

Затем, один конец накрепко обвязывают суровыми нитками и с противоположного конца медленно, но верно начинают запихивать подготовленную начинку. Мясо и сало должны равномерно чередоваться. Если всё соблюдено верно, то указанное количество мяса как раз должно заполнить полуметровую кишку. Оставшийся конец кишки также накрепко обвязывается суровой ниткой.

Теперь, остаётся только подвесить колбасу за нитку в хорошо проветриваемом помещении и оставить сушиться, а точнее – подвялиться. Можно сказать, что қазы почти готово.

В некоторых сельских местностях, жители предпочитают копчёную конскую колбасу. Для этого, они подвешивают полуфабрикат прямо внутри трубы, которая тянется от домашней печи. Печь же, отапливается дровами. Через пару месяцев қазы, приготовленное таким образом не уступает по качеству самым изысканным и дорогим колбасам столичных супермаркетов.

В основном же, қазы варят. В глубокий казан наливают воду (на три четверти), опускают туда заполненную кишку и при небольшом пламени проваривают колбасу в течение 2 – 3 часов. При этом, как только вода закипит, необходимо снять пену и не забыть, в трёх-четырёх местах проколоть острой и тонкой иглой кишку, дабы последняя, нагревшись, не лопнула.

После того, как қазы сварилась, осторожно изымают, дают немного охладиться, а затем нарезают на кружочки, толщиной примерно в 1 см.

Идеальным спутником к конской колбасе, как правило, является мелко нашинкованный колечками репчатый лук, слегка приправленный черным перцем и сбрызнутый соком лимона или уксусом.

Норын (салат из конины)

Этот салат не частый «гость» на семейном дастархане, поскольку, қазы – дорогое удовольствие. Тем не менее, иногда, не удержавшись, местные жители позволяют побаловать себя этим изысканным салатом.

300 г – конской колбасы («қазы»);
200 г – баранины;
200 г – говядины;
300 г – репчатого лука;
1 шт. – яйцо;
1 стакан воды;
500 г – муки;
100 мл – масло растительное;
специи – по вкусу.

В идеале, для приготовления этого блюда, необходимо приобрести несколько кусков различного мяса: баранины, говядины и конины. Всё это тщательно промывается, закладывается в глубокую кастрюлю или казан и варится долго, порядка 3 – 4-х часов на очень медленном огне, чтобы бульон не замутнел и остался прозрачным. Для этого, периодически следует снимать пенку, которая образуется на поверхности бульона в момент его закипания. Солить бульон нежелательно, так как қазы возьмёт эту функцию на себя. Единственное, что необходимо не забыть, так это осторожно проткнуть колбасу в нескольких местах тонкой и острой иглой.

По готовности, мясо следует аккуратно изъять на широкое блюдо и поставить остывать с тем, чтобы потом порезать его на мелкие кубики или тонкую соломку длинной не более 1 – 2 сантиметров. Бульон же, необходимо процедить через марлю или очень мелкое сито и тоже пока отставить в сторону.

Приступаем к замесу теста. В достаточно глубокую ёмкость наливаем стакан воды, вбиваем одно яйцо, солим (чуть меньше чайной ложки) и всыпаем муку. Точную дозировку муки определить сложно: это зависит от качества самой муки, сорта, и т. д. Нам необходимо замесить такое же крутое тесто, какое мы обычно замешиваем на пельмени.

Готовое тесто следует хорошенько обмять и, скатав его в «шарик» (так называемое «завола»), положить в миску и накрыть плотно крышкой. Выждав минут 10, вытаскиваем завола, вновь хорошенько обминаем по кругу (буквально, несколько секунд)

и вновь отправляем «отдохнуть» в миску. Не забыв плотно накрыть крышкой, чтобы тесто не обветрилось! Через двадцать минут тесто «подойдёт» окончательно.

После чего, ставим бульон на огонь и приступаем к раскатыванию теста. Это самый сложный этап. Для этого нам понадобится длинная и ровная (без утолщений в середине) скалка. Теперь, раскатываем тесто в огромный блин (как это делается, подробно описано в рецепте «манты»), толщина которого около 1 – 2 миллиметров. Разрезаем образовавшийся блин на большие квадраты (15 – 20 см) и, не дав им обветриться, отвариваем их (по несколько штук) в бульоне из мяса.

Готовые квадратики необходимо аккуратно изъять и развесить их по краю миски, чтобы они остудились. Затем, обмазываем каждый квадрат растительным маслом, складываем их друг на дружку (по 2 -3 шт.), заворачиваем в трубочку и отправляем в отдельную глубокую миску. Отварив и наполнив, таким образом, полную миску, мы накрываем её и оставляем часа на три-четыре, дав возможность хорошо пропитаться маслом будущей лапше.

Тем временем, нарезаем мясо и қазы. Отдельно чистим и шинкуем тонко репчатый лук (колечками или полукольцами). По истечении указанного времени (3—4х часов), вытаскиваем «рулетики», разрезаем сначала каждый вдоль, а затем, развернув, шинкуем тонкой соломкой. В миску кладём смешанную массу (мясо, қазы, лапша, зира /буниум/), заправляем сверху хорошо отжатым лучком, посыпаем (по желанию) черным перцем и в заключение заливаем всю нашу вкуснятину небольшим количеством бульона.

Салат обязан выглядеть лёгким, рассыпчатым и изящным, вызывая аппетит и провоцируя на выделение слюны. Понятное дело, что такой салат едят не каждый день. Зато, по особым дням, на праздники… Ведь, на то они и праздники, чтобы не отказать себе в удовольствии отведать столь желанное и изумительное блюдо, каким, безусловно, является норын!

О свободе воли и предопределении

(Из историй о ходже Насреддине)

Как-то, у ходжи Насреддина спросили:

– Что ты скажешь о совершенстве божественной воли?»

– С тех пор как я себя помню, – ответил ходжа, – постоянно случается только то, чего пожелает Аллах; а если бы сила была не в руках господа, то когда-нибудь исполнилось бы и то, что хочется мне.

Яхни (холодная закуска из варёного мяса)

Очень распространённым на Востоке, является привычка, подавать на стол (в качестве холодной закуски) отварное мясо. В отличие от европейцев, здесь не принято тонко нарезать на слайсере твёрдо-копчёную колбасу, карбонад и/или (не приведи Аллах!) бекон, буженину… Среднеазиатское мясное ассорти выглядит намного проще, но не менее практично и внушительно. Как правило, на огромное блюдо («табак») выкладываются: отварная говядина (или баранина), домашняя птица (цыплёнок, индейка) и отварные овощи.

Причём, всё разрубается на достаточно крупные куски. Овощи же (картофель, морковь, редька («шалғам»), обычно, целыми. Другое дело, что на отдельной тарелочке вам могут подать порезанную на тонкие пластины бастурму, а также – «кружочки» – конской колбасы («қазы»). Последнюю – исходя из медицинских предписаний – можно употреблять в строго ограниченное время года (с поздней осени до середины марта).

Мясо отварное (говядина, баранина) – 500 г;
Цыплёнок отварной – 500 г;
Картофель – 250 г
Морковь – 200 г;
Редька – 150 г.

В последнее время, многим кажется неэстетичным, выкладывать мясо с костями, а потому, довольно часто можно заметить «аккуратненькие» тарелочки с разобранным (от костей) и нарезанным на кусочки мясом и птицей. Мне же, склонному отдавать предпочтение старым традициям, ближе по душе первый вариант.

Никаких хреновин, горчиц и прочего не полагается: вполне достаточно подать солонку и перечницу. Напоследок, хочется только отметить, что подобная подача характерна практически для любой из кухонь среднеазиатского региона.

Достаточно часто, из первых блюд вылавливаются мясо и овощи (которые, практически всегда, закладываются исключительно крупными кусками) и подаются отдельно. Бульон же, распределяют по касам, посыпав сверху аппетитной зеленью.

Ачабсанда (острая горячая овощная закуска)

Острая овощная горячая закуска. Фото автора

Сказать по правде: мне всегда было интересно не только приготовить тот или иной рецепт, но и выяснить – почему это блюдо так называется, его происхождение, корни. Так вот, вынужден вам признаться: ничего обнадёживающего в отношении «Аджабсанды», найти не удалось. Буду признателен, если кто-либо из грамотных товарищей просветит меня на сей счёт.

«Вах! Ажойиб сан дэ!» – («Ах! Как ты восхитительна!» тюрк.)

«Ажаб санда!» – («Так тебе и надо!» таджико-узбекский «винегрет»)

«Аджапсандали» – (Слегка изменённое и – уже грузинское блюдо)

Вот только самая малая толика тех разночтений, что мне удалось выявить на просторах всемирной паутины. К сожалению, ни один из вариантов не удовлетворил меня. В одном лишь, я уверен почти наверняка: корни его следует искать в языке тюркских народов.

Теперь, что касается технологии приготовления данного блюда. Здесь, также выяснилось немалое количество вариантов,

которых роднит лишь общее название. Я – конечно-же – могу допустить, что при слабом зрении могу спутать кролика с зайцем, но, чтобы – с ослом… Однако именно нечто подобное приходит на ум, когда знакомишься с отдельными рецептами.

Насколько мне известно, раньше, это блюдо относилось скорее ко вторым блюдам, нежели к закускам. И готовилось оно исключительно на пару, а вернее – на водяной бане. Впрочем, как мне удалось выяснить несколько позднее, существует немало горячих закусок с аналогичным названием. После чего, я напрочь, отказался от попыток, хоть как-то идентифицировать или классифицировать это блюдо.

«Какая разница – кто и что под этим названием подразумевает? – в конце концов резюмировал я. – Главное, чтобы оно было вкусным и не сложным в исполнении.»

А то, что это и в самом деле, не требует больших усилий, вы можете удостовериться сами.

Масло растительное – 200 г;
Лук репчатый – 100 г;
Перец сладкий – 200 г;
Перец острый жгучий – 30 г;
Помидоры – 100 г;
Баклажаны – 200 г;
Чеснок – 10 г;
Кинза – 30 г;
Специи (соль, перец чёрный, зира) – по вкусу.

В первую очередь, необходимой очистить сладкий перец, порубить на «шашечки» (15 х 15 мл) и пробланшировать в течение 5 – 7 минут в отдельном сотейнике. Затем, слить воду, остудить.

В небольшую сковородку налить масла (50 мл), спассировать нашинкованный полукольцами лучок до светло-золотистого цвета и также, пока отставить в сторону. Затем следует поставить на огонь чугунную латку с высокими бортами, влить масло (150 мл), нагреть хорошенько и опустить туда порубленные на «кубики» (20 х 20 мл) баклажаны. Баклажаны перед этим необходимо обильно присыпать солью и дать им вылежаться 15 – 20 минут с тем, чтобы с них сошла горечь. Потом, тщательно промыть, высушить слегка, и только потом забросить в латку.

Через 3 – 4 минуты, опустить порезанные на «дольки» помидоры. Ещё через 1 – 2 минуты, отправить следом мелко нашинкованный стручок жгучего перца, почистив его предварительно от семян. После чего, помешать и добавить

спассированный лук и сладкий перец. Добавить пару столовых ложек томатной пасты (концентрация не менее 25%), тщательно перемешать содержимое, добавить специи, мелко порубленную зелень и чеснок, убавить пламя конфорки до минимума и потушить ещё с минуту. По истечении указанного времени, выключить плиту и можно выкладывать горячую острую закусочку в специально подготовленную для этого ёмкость.

Боимжон-салля (рулеты «Баклажанная чалма»)

На первый взгляд, эта пикантная закусочка может кому-то показаться сложной, хотя, на самом деле, она не требует больших затрат. Поэтому, предлагаю, приступить немедленно.

Масло растительное – 400 г;
Баклажаны – 500 г;
Чеснок – 20 г;
Зелень (кинза, укроп) – 30 г;
Ядра грецкого ореха – 20 г;
Майонез – 50 г;
Зерна граната – 5 г;
Специи (соль, перец красный, карри) – по вкусу.

В большую глубокую сковороду налить масло и поставить на огонь, разогреваться. Тем временем, промыть и обтереть салфеткой баклажаны, срезать в основании плодоножку и разрезать баклажан вдоль на пластины, толщиной не более 5 мм. Как правило, короткие края отставляют в сторону, остальные пластинки следует обжарить в разогретом масле с обеих сторон до красно-коричневого колера. За раз, умещаются три-четыре пластины. Следовательно, когда последняя партия будет подходить к концу, можно приниматься резать второй баклажан, и так далее. Если вы разрежете все баклажаны, то последние быстро потемнеют, пока дождутся своей очереди.

Баклажаны (или, как их ещё называют в народе, «синенькие») очень «любят» масло. По окончанию обжарки, каждую пластину необходимо аккуратно подцепить и, дав возможность хорошенько стечь маслу, переложить на решетчатый поднос с дырочками для того, чтобы остатки масла смогли стечь вниз, на поддон. Пережарив все пластины, следует собрать в одном месте и накрыть плёнкой, чтобы они немного упрели.

Тем временем, можно приступать к начинке. В Средней Азии существует множество самых различных начинок для баклажанных рулетов. Я опишу только две из них – самые незатейливые, но не менее вкусные.

В а р и а н т №1

Промываем парочку-тройку помидоров, вырезаем

плодоножки, разрезаем пополам, затем ещё раз каждую из половинок вдоль (параллельно первому срезу), после чего, мелко рубим на «кубики». Сбрасываем их в миску, добавляем мелко порубленную зелень, протёртый чеснок, немного солим и перемешиваем содержимое миски. Далее, остаётся только тонким слоем промазать получившимся «фаршем» каждую пластину баклажан и свернув их рулетом, выложить на закусочную тарелку.

В а р и а н т №2

Ядра грецкого ореха размалываем в ступке (или кофемолке), соединяем их с рубленой зеленью, чесноком, специями, добавляем майонез и вымешиваем начинку, которой покрываем пластины баклажан и сворачиваем в виде «розочки» или на манер «чалмы». В заключение, для придания дополнительной изюминки и красоты, украшаем верхушку рулета зёрнами граната. Впрочем, вынужден констатировать, что данный рецепт – это тоже, веяние кулинарной моды. Однако, тоже, имеет право на существование.

«Чик-чик-чик и цак-цак-цак»

Больше всего на свете меня раздражают дилетанты. Не имея ни малейшего представления о том, КАК устроен механизм производства, ЧТО за этим стоит… словом, не особо забивая себе голову подобными «глупостями», они с поразительной лёгкостью любят встревать и давать советы. При этом, совершенно искренне полагают, что всё, что лежит вне сферы их интересов, сущие пустяки, не стоящие серьёзного обсуждения.

Очередное место работы: обычный бизнес-центр на 100 – 120 человек. Мой знакомый – непосредственный шеф, арендатор кафе – недовольный малой прибыльностью заведения, стал приставать ко мне с тем, чтобы я добавил в меню новые блюда. На все мои попытки – объяснить, что это практически невозможно, поскольку у меня только пара рук, и что всё это требует дополнительных продуктов (а следовательно и дополнительного оборудования, новых рабочих рук и так далее…), он, недоверчиво скривив губы, своеобразно «разъясняет» мне, энергично рассекая ладонью воздух:

– Ну, что тут сложного? Это же так просто: чик-чик-чик, и – всё готово!

Я в ступоре: стою, молчу и понимаю, что дальнейший разговор бесполезен. Вскоре, это «чик-чик-чик» так достало меня, что, в конце концов, пришлось с ним расстаться и перейти на новое место работы.

Вновь, с трудом составил оптимальное меню, учитывая множество факторов; определил график работы смен; заключил договора с поставщиками. Словом, только наладил производство, как вдруг происходит смена руководства наверху и, как следствие, в один прекрасный день у нас появился новый заведующий производством: молодой, ничего не соображающий, но очень амбициозный товарищ.

Первым делом, он счёл необходимым ознакомиться с личным кабинетом. Осмотрев обстановку, удовлетворённо крякнул и… закрылся изнутри. Зайти в кафе, поздороваться с сотрудниками, поинтересоваться производством, он даже не удосужился.

Наконец, в один из дней, заходит на кухню с длиннющим списком меню, и на мой вопрос: «Как Вы собираетесь, такой перечень блюд воплотить в жизнь?», вдруг слышу до боли знакомое:

– Ну, что Вы, это же так просто: цак-цак-цак и – готово…

Глава 7. Традиционные супы и похлёбки

«Шурпа». Фото автора

«Было бы что в котле, а, половник всегда найдётся»

(Узбекская поговорка)

Ӯмоч (похлёбка из затёртой муки)

Всем нам, вероятно, известна сказка, про Золушку? Так вот, в Средней Азии имеется своя интерпретация варианта этой древней сказки. И это ещё неизвестно, кто у кого спёр сей привлекательный сюжет, поскольку многие европейские притчи, родившиеся в эпоху позднего средневековья и Ренессанса, были переняты из исламского суфизма, оказавшего огромное влияние на возрождение и становление многих монашествующих орденов Европы (масоны, розенкрейцеры, тамплиеры…).

В любой самаркандской или бухарской семье издревле существует поверье, согласно которому покровительницей домашнего очага и семьи является «Биби Сешанбе» (дословно – «Бабушка Вторник»), прототипом которой и служит крестная волшебница Золушки из одноименного произведения Шарля Перро. Поэтому, вплоть до наших дней, сохранилась традиция – скрести муку, что называется, по сусекам и, распределив её по четырём углам столовой-кухни, воздавать молитву во славу этой святой. После чего, собрав и замесив немного теста, приготовить простенькую дехканскую похлёбку. Местные жители глубоко веруют в эту святую, о которой известно множество изустных историй и легенд. Как правило, они передаются из поколения в поколение, от матери – дочке. Считается, что соблюдение этого ритуала оберегает сам дом и членов семьи от разного рода напастей и бед.

Ну, а теперь, собственно, перейдём к самому рецепту.

250 г муки;
100 г воды;
300 г баранины;
150 г курдюка или нутряного сала;
2 головки репчатого лука;
специи (соль, перец) – по вкусу;
700 – 800 мл воды.

Положить в миску муку, влить менее полстакана подсоленной воды и, замешивая, растереть муку между ладонями до образования комочков теста величиной с маш или пшеничное зерно. Разложить натёртое тесто на салфетку, присыпать немного мукой и прикрыть сверху другой салфеткой.

Растопить бараний жир и обжарить в нем мясо, предварительно нарезав его на маленькие кусочки (по 10 г). Ещё через 5 – 7 минут, отправить мелко нашинкованный лук и жарить,

пока не зарумянится. Затем, налить воды (примерно 2 – 3 пиалы), посолить, посолить-поперчить и кипятить на маленьком огне.

Ещё через 7 – 8 минут, всыпать подготовленные «горошинки» теста и варить до готовности. Остаётся только напомнить, что "ўмоч» является достаточно древней традиционной похлёбкой. И в этом нет ничего удивительного: если хорошенько подумать, то можно легко вспомнить нечто подобное готовилось нашими предками и в славянской кухне: «затеруха», «полба» и т. д.

Тушбера/Чучвара/Пельмени

– Почему ты никогда не ешь на работе? – искренне удивляются многие мои знакомые, поражаясь тому, что первым делом, зайдя домой, я требую моих домочадцев накормить меня.

Как им объяснить, что на работу я хожу не питаться, а готовить еду другим? Что, там мне не до трапезы. Что, за день нанюхаешься и перепробуешь столько всего, что ничего уже не хочется. Что, ужинать я предпочитаю не в спешке и на ходу, а – дома, где тебе подадут, обслужат, согреют добрым словом, лаской… Словом, там, где тебя никто не дергает, где всё расположено к спокойствию и уюту. И, откровенно говоря, для меня уже не столь важно – что сегодня на обед: сардельки с тушеной капустой, котлетки с макаронами или пельмени…

Ага! Кстати, вот мы и подобрались к моим любимым пельменям. И я при этом нисколько не шучу. Потому как, пельмени в нашей семье достаточно часто готовятся вручную.

«Ну-у…» – возможно, недовольно протянет читатель, представив себе всю эту возню с тестом, с фаршем… с последующей нудной лепкой и варкой.

И я скажу вам – зря!

Знаете ли вы, что:

Во-первых, магазинные полуфабрикаты обходятся вам почти в пять (а кое-где и больше!) раз дороже, чем домашние, свои?

Во-вторых, по качеству, домашние пельмени, приготовленные собственноручно, несоизмеримо выше, чем их магазинные «собратья»?

Ну и, наконец, в третьих, – что совместное приготовление пельменей сплачивает и укрепляет семью, способствует созданию особой уютной атмосферы, той самой, под которой мы и привыкли подразумевать семейный очаг и родной кров, а это, в свою очередь, потом вам обязательно вернётся, в виде чуткого внимания и любви со стороны благодарных домочадцев и внуков, когда вы состаритесь? Во всяком случае, так всегда считали наши мамы и бабушки. И в России, и в Узбекистане, да и в любом другом месте нашей планеты..

Казалось бы, столько плюсов, а мы по-прежнему… А ответ тут простой: весь корень зла заключается в обычной лени. В Узбекистане достаточно сложно найти человека, зараженного этим вирусом. С самого раннего детства ребенка принято приучать к труду, чтобы, став взрослым, он не чурался никакой работы.

Иногда, это приобщение происходит в форме кулинарного

соревнования. К примеру: «А ну-ка, дети, кто из вас быстрее и больше налепит пельмешек?» или «Кому из вас достанется приз за оригинальные и изящные манты?». Да мало ли, что можно придумать…

Я вспоминаю своё детство. Всякий раз, когда на ужин предполагались манты или пельмени, мы не сговариваясь сбегались на кухню, где, усевшись в тесный кружок, дружно лепили пельмени, под всевозможные шутки и прибаутки, которые непременно сопровождали этот интересный процесс.

– Кто сколько налепит, тот столько и съест! – в шутку говорила нам мама.

И мы с должным усердием старались не отстать друг от друга…

Если после окончания лепки оставался фарш, считалось, что «победил папа», если – тесто, то лидером провозглашалась мама. Довольно часто, тесто и фарш заканчивались одновременно. «Победила дружба!» – дружно скандировали счастливые дети, потому что одинаково крепко любили обеих своих родителей. И, с чувством исполненного долга, вся семья устраивалась вокруг пестрого дастархана, предвкушая отведать плоды совместного труда.

Отварив в отдельной кастрюле пельмешки, мама раскладывала их по касушкам, заливала ароматным бульоном, который настаивался на соседней конфорке, и обильно посыпала укропом или кинзой. О-о! Разве можно забыть этот необыкновенные ароматы детства? Эти волшебные мамины руки? То тепло и тот домашний уют, который навсегда западает нам в душу и сопровождает нас потом всю жизнь, до самого последнего дыхания…

500 – 600 г баранины (задняя часть или лопатка, на косточке);
350 г лука репчатого (3 – 4 головки);
100 г томатов (1 шт.);
150 г моркови (1 – 2 шт.);
200 г картофеля (2 – 3 шт.);
2 – 3 листика лаврового листа;
специи (соль, перец черный молотый, зира) – по вкусу;
1 – 2 пучка укропа;
На тесто:
350 – 400 г муки в/с;
1 яйцо;
250 мл воды;
1/2 чайной ложки соли;

Желательно приобрести парную жирную баранину. В крайнем случае, следует разморозить мясо и подвергнуть его обвалке. То есть, говоря по-простому, отделить мякоть от костей. 300 грамм мякоти нам будет вполне достаточно для того, чтобы приготовить домашний фарш. Трубчатые кости желательно перерубить пополам, изъять мелкие осколки и крошево, тщательно промыть, опустить в кастрюлю, залить на три четверти водой и поставить на огонь. Как только бульон начнет закипать, убавить пламя конфорки до минимума, осторожно снять ситечком или столовой ложкой свернувшиеся белки. Можно сразу же посолить и, плотно прикрыв крышкой кастрюлю, оставить томиться на 2 – 3 часа. Через 30 – 40 минут после томления, закинуть в бульон мелко порубленную головку сырого лука. Спустя примерно такое же количество времени, опустить очищенную и промытую морковь (если морковь большая, можно разрезать её поперек пополам). Ещё минут через 20 посылаем вослед очищенный картофель (тоже, желательно целиком). Минут за 10 – 15 до готовности нашего хом-щӯрбо («сырая шурпа»), закладываем листочки лаврового листа, 3 – 4 горошинки черного перца, половину приготовленной и мелко порубленного укропа, аккуратно перемешиваем содержимое кастрюли и вновь плотно закрываем крышкой.

Весь процесс приготовления шурпы происходит при слабом пламени. Это очень важно! Ни в коем случае, нельзя допускать сильного бурления, во избежание потери тончайшего аромата бульона и его замутнения. Пламя необходимо увеличивать только тогда, когда мы опускаем поочередно овощи. Как только содержимое кастрюли начинает закипать, мы вновь обязаны уменьшить огонь до минимума.

Пока варится бульон, замешиваем тесто. Для этого, в достаточно глубокую миску или кастрюльку наливаем воды, вбиваем яйцо, солим, хорошенько размешиваем венчиком или вилкой полученную смесь и, осторожно всыпав муку, тщательно вымешиваем. По окончании процесса замеса, который может занять по времени не более 2 – 3 минут, у нас должно получиться крутое тесто, скатав которое в «колобок», кладем в глубокую миску, которую следует обязательно накрыть плотно крышкой и оставляем его в сторону, на некоторое время (минут 10 – 15). Затем снова достаём его и хорошенько по кругу обминаем. Этот процесс должен быть очень кратким по времени (не более минуты): тесто «не любит», когда его долго мнут и терзают. Отправляем вновь колобок в миску, а по истечении ещё примерно такого же времени, обминаем его в последний раз и оставляем

в покое с тем, чтобы он успел «отдохнуть» от наших рук, перед последующей раскаткой.

Пропускаем через мясорубку баранину, порубив её предварительно на удобные кусочки. Оставшийся лук также можно пропустить через мелкую решетку. Заправляем специями (соль, зира, черный молотый перец, карри нежный), оставшимся укропом, добавляем чуть менее полстакана воды и тщательно вымешиваем образовавшийся фарш.

К тому времени, тесто уже должно подойти. Вынимаем наш колобок, который на местном наречии называется «завола» и приступаем к раскатке теста. Чтобы не повторяться, подробный процесс раскатки описан в рецепте «манты» (см. ниже…).

Всё точно также, кроме размеров «квадратиков». В нашем случае, они должны быть со сторонами не более 3 – 4-х сантиметров. На серединку квадратика выкладываем фарш, складываем пополам, плотно защепляем по краям, а затем, нижние концы соединяем между собой, подставив слегка в середину средний палец. В результате у нас должна получиться симпатичная пельмешка. Вначале, это может показаться трудным, но стоит только немного потренироваться, как процесс лепки вам покажется увлекательным и интересным.

Для того, чтобы нарезанные «квадратики» не слиплись между собой, необходимо их сложить небольшими стопочками на застеленный матерчатой салфеткой поднос и обязательно прикрыть их сверху ещё одной салфеткой. Вот почему, процесс приготовления домашних пельменей является коллективной работой, требующей участия всей семьи. Ведь, необходимо, как можно скорее слепить все пельмешки (пока тесто не обветрилось и не слиплось) и затем отварить. Если полуфабрикатов получилось много, это даже хорошо: заморозьте часть из них в морозильной камере с тем, чтобы в следующий раз значительно облегчить себе работу.

Остальные полуфабрикаты, необходимо сразу же отварить в отдельно вскипяченной посуде. Варятся пельмени быстро: сначала они опускаются на дно, а вскоре начинают один за другим всплывать на поверхность. Следует ещё немного подождать, а затем осторожно изъять специальной шумовкой («чўлпи») для пельменей. Отваренные пельмени можно сложить в одну глубокую посуду, полить слегка растительным маслом (чтобы не слиплись) и только затем приступить к раскладыванию в порционные глубокие тарелки или касы.

На дно тарелки или косы выкладываем с десяток пельмешек, заливаем всё это восхитительным ароматным бульоном и подаем к столу.

Между прочим, в последнее время, очень распространенным вариантом считаются жареные пельмени. Причем, начинкой не обязательно является мясо – для этого, с древних времен, принято использовать различную зелень: шпинат, щавель, перья зеленого лука, укроп, кинзу, а также иные травы, обжариваемые, предварительно, с репчатым луком.

Ну, и напоследок, остается только добавить, что пельмени, издревле считались традиционным блюдом, которым мать новоиспеченной невесты, угощала молодожен на сороковой день их совместной жизни. С пожеланиями здоровья и огромного потомства. Признаться, меня эта тема жутко заинтересовала: почему именно пельмени. И, не найдя вразумительных ответов со стороны, я рискнул выдвинуть свою гипотезу, которая, впрочем, зиждется исключительно на предположении. Слепленая пельмешка, представляет собою (визуально) упрощенное изображение человеческого эмбриона. Аллегория, конечно же, достаточно условная, однако, других объяснений для этого я пока не нахожу. В подкрепление своей версии, я бы мог привести соображения примерно следующего характера: происхождение самого слова «тушбера» никто мне не сумел объяснить. Однако, я знаю, что наряду с этим словом, в таджикском языке существуют такие слова, как «набера» («внук»), «абера» («правнук») и даже «чабера» («праправнук»). Хотя, вполне допускаю, что подобное толкование, ничто, кроме улыбки, у местных лингвистов не вызовет. И – всё же!

Угро (суп с тонкой домашней лапшой)

Угро. Фото автора

Если россиянин задастся целью выяснить для себя – где готовят самый вкусный плов, кабоб или суп, должен сразу-же предупредить его, что это бесполезное и бессмысленное занятие. Поскольку, в какую бы область Узбекистана он ни попал, ему с пеной у рта будут доказывать, что только у них это блюдо соответствует традиционным стандартам и, следовательно, является самым правильным и вкусным. И это действительно так. Конкуренция в кулинарной сфере очень большая, а требовательность, предъявляемая потенциальному претенденту на звание знатока национальной кухни, чересчур высока. Ведь, здесь чуть ли не каждый второй житель считает (и не без оснований) себя прирожденным поваром.

Скажу более: неосмотрительно взявшись за написание данной книги, я рискую – по меньшей мере – быть заброшенным земляками каменьями, либо закатанным заживо в асфальт, поскольку, к традиционным блюдам здесь отношение очень трепетное. А потому, отдельные ревнители соблюдения чистоты

и правильности готовки могут доходить до исступления и фанатизма, что – конечно-же, не отражает на самом деле добродушного и гостеприимного характера узбекского народа.

К слову, и сам народ, в силу сложившихся исторических событий, является далеко не однородным по составу (узбеки, таджики, киргизы, казахи, татары, уйгуры, корейцы, евреи, русские, украинцы… всех не перечислить), что лишний раз свидетельствует о веротерпимости и общей толерантности, присущей жителям данного региона. Не удивительно поэтому, что одни и те же блюда средне-азиатской кухни по праву считаются национальными как в узбекской, так и в таджикской, киргизской и иной кухне.

Вот и в данном случае, приступая к описанию нашего рецепта и чувствуя на себе косые взгляды своих соотечественников, я вынужден очень тщательно подбирать слова, осторожно, на цыпочках (словно, по минному полю) передвигаясь по кухне и тщательно зубрить каждый рецепт. Ибо «шаг вправо, шаг влево», может вполне резонно рассматриваться моими земляками как предательство интересов нации.

Однако, слава Аллаху, я уже предупредил с самого начала, что не претендую на лавры знатока и профессионала восточной кухни. Поскольку, моя задача находится в несколько в иной плоскости, а именно: донести до российского читателя самобытность культуры и ту этнографическую изюминку, что отличает народ Узбекистана от остальных, делая его привлекательным и притягательным в глазах иностранца.

на тесто:
300 г муки в/с;
1 яйцо;
50 мл воды;
1/2 ч. ложки соли;
на бульон:
500 – 600 г мяса (баранина или говядина на косточке);
2 головки репчатого лука;
2 томата;
2 средних морковки;
2 картофелины;
специи (соль, черный перец, лавровый лист) по вкусу;
1 пучок кинзы.

Приготовление бульона аналогично «Шурпе». Только овощи нарезаются мелко: морковь – сегментами, картофель – маленькими кубиками… Отдельно замешиваем крутое тесто как

на пельмени. Даем ему подойти и раскатываем в тонкий сочень в 1 миллиметр толщиной. Вся процедура раскатки теста идентична рецепту «Манты», вплоть до того момента, когда все «ленточки» наложены друг на друга. Далее – стоп!

Стол обильно посыпается мукой, после чего начинаем очень тонко шинковать тесто и скидывать нити-вермишельки на подпыленный стол. Обваливаем нити слегка в муке для того, чтобы они не слиплись между собой, а по окончании нарезки, стряхиваем с них лишнюю муку и закидываем в отдельную посуду с кипящей подсоленной водой. Отвариваем вермишелины, изымаем их специальной шумовкой на дуршлаг, промываем их под струёй холодной воды и раскладываем порционно по касушкам. После чего, нам остаётся только залить домашнюю вермишель готовым бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать к столу.

Мошоба (похлёбка из маша)

Мошоба. Фото автора

В самом начале 90-х годов прошлого века, в нашем доме, мне частенько доводилось видеть худощавого, но довольно жилистого и крепкого старика. Хотя, сказать по правде, до «старика» он маненько не дотягивал. Чем-то, он напоминал мне старика-Хоттабыча, из одноименного фильма нашего детства, но только без бороды: такой же добродушный, с острыми, проникающими в самую душу, выразительными глазами и кротким нравом.

Самое интересное заключается в том, что я так и не удосужился в своё время выяснить у родителей – кем нам приходился этот странный милый старикан. Ни имени, ничего… Помнится только, что меня, почему-то, всегда, словно магнитом тянуло к нему: я искал любой предлог, чтобы только побыть рядом, послушать его удивительно ладную речь, его глубокие и мудрые высказывания. Это был коренной бухарец, прекрасно владевший не только персидской поэзией, литературной речью, изысканными манерами, но и – что немаловажно – умением держаться просто и скромно, но с достоинством. Не дутое высокомерие, не пренебрежительность, не показная ложная скромность, а именно: скромно и одновременно с достоинством.

Так держится человек достаточно твердых убеждений и знающий себе цену. Звал я его просто, Амак («дядя»).

Более всего, я ценил его высказывания – хлесткие, часто неприличные, короткие по форме, но ёмкие по содержанию, обобщающие конкретную ситуацию или явление и доводящие их суть до отточенного (словно, бриллиант) афоризма.

Поражала меня его начитанность: он знал несметное количество народных баек, притч, стихов и высказываний древних восточных классиков. Последние, кстати, часто «грешили» фривольным содержанием. Очень жалею, что почти ничего не запомнил. Зато, сохранился в памяти один из древних рецептов «Мошобы», с которым поделился этот добрый дядя. По его утверждению, данная похлёбка являлась самым надежным средством, позволяющим мужчине обрести уверенность перед тем, как лечь в постель со своей любимой, не тревожась нисколько за своё «оружие» и будучи уверенным, что до утра не произойдёт ни одной «осечки». Ведь, в старые добрые времена, наши предки не знали ни о «виагре», ни о прочих искусственных стимуляторах, которые в лучшем случае, способны поднять… цену на эти «чудо-лекарства». Так что, прадеды наши верили в исключительную силу самой Природы.

Ба даста гиттам (гирифтам) ғўза[2],
Аз пой кашидам мўза,
Аз шаб задам то рўза
Ҷик-ҷики-ҷик мошоба[3].

Горсть набрав младой листвы,
Скинул с ног я сапоги,
С ночи вдарил до зари
Жик-жики-жик мошобы.

Вообще, следует признаться, что сам по себе перевод – вещь довольно непростая. И уж, тем более, когда речь идёт о таком жанре, как фольклор, включающий в себя довольно тонкие и специфические нюансы, которые сложно адекватно перенести в иную культурную среду. Это касается таких сложных элементов, как самобытные варианты говора, оригинальные обыгрывания слов, некоторые междометия и ещё куча всего…

Тем не менее, я рискну сделать попытку и попробую перевести смысл для российского читателя.

На первый взгляд, это безобидный стишок, описывающий поглощение обычной крестьянской похлёбки. Однако, здесь, как и в большинстве жанров народного творчества скрывается

сексуальный подтекст, связанный с плотскими удовольствиями. В данном случае, имеется в виду секс с любимой «с ночи до утра». Последняя строчка подразумевает характерные «чавкающие» звуки, издаваемые во время активного полового акта, а саму жидкую среду, безымянный автор уподобляет дешёвой похлёбке дехканина.

Естественно, как и в любом переводе, прелесть оригинала утрачивается почти наполовину.

Ну, а теперь, пора попробовать самим наладить эту чудо-похлёбку.

150 г курдюка (бараний жир);
50 г лука репчатого;
100 г моркови;
30 г томатной пасты;
150 г маша;
30 г муки;
750 +250 мл воды.

Вначале, в латке или казане, на среднем огне, растапливаем курдюк, порезав его предварительно на маленькие (1х1х1см) кубики. До тех пор, пока шкварки не уменьшатся вдвое в объеме, вытопив из себя масло. На всякий случай, вновь вынужден напомнить, что вытапливать курдюк следует при небольшом пламени конфорки.

Затем, опускаем мелко нашинкованный лук (можно полукольцами). После того, как лук подрумянится, настаёт черед моркови, которую мы также, заранее, нарезаем на очень мелкие кубики.

Минут через 7 – 8, добавляем томатную пасту. Хорошенько перемешиваем и ещё через 1 – 2 минуты, заливаем водой 750 мл). Как только вода закипит, забрасываем тщательно промытый маш и варим до того момента, пока зерна маша не начнут потрескиваться (не менее получаса).

Тем временем, в отдельной посуде, в небольшом количестве воды (250 мл) разводим муку (1 десертную ложку), вливаем её тонкой струйкой в латку и начинаем часто-часто помешивать содержимое, чтобы оно не пригорело. Пламя конфорки, при этом, следует убавить. Можно посолить, поперчить.

Варим до готовности (минут 10 – 15). После чего выключаем плиту и даем немного похлёбке настояться.

При подаче, традиционно принято заправлять «восточную виагру» кефиром, простоквашей или сметаной, посыпать сверху мелко порубленной зеленью (кинза, укроп) и… после ужина

можно смело предаваться любовным утехам, не переживая более ни за что.

Бринҷоба/мастоба/суп-пюре из риса

Мастоба. Фото автора

Почти во всех справочниках в числе обязательных ингредиентов при приготовлении этого супа, одними из первых. среди прочих ингредиентов числятся томат и помидоры. Каково же было моё удивление, когда в одном из хваленых мест Узбекистана, довелось попробовать бринҷобу, в которой начисто отсутствовали эти составные. А поразило потому, что вкус этого супа я до сих пор ощущаю, едва произносится название этого блюда. Данный пример лишний раз свидетельствует о том, что опытные мастера не нуждаются в рекомендациях. Правда, рецепта своего они мне так и до конца не раскрыли. И это совершенно понятно: традиции на Востоке чтутся свято, передаются из поколения в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая. Работа по принципу «и так сойдет» тут не прокатит. Любой мало-мальски уважающий себя повар с детства усвоил азбучную истину – авторитет завоевывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту. Профессия кормит человека и его семью, а потому, для

того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет впитывая как губка опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

баранина (лопатка) – 700 г;
вода – 2,5 л;
лук репчатый – 2 головки;
морковь – 150 г;
топленое масло – 100 г;
картофель – 200 г;
специи (соль, перец черный, перец красный, кориандр, паприка, базилик);
рис – 100 г.

Что такое бринҷоба (более известная, как «Мастова»), нетрудно понять, если обратиться к самому названию блюда: «мост» – «кефир», «простокваша», а «об» – означает «воду». В итоге выходит, что это – рисовый суп, заправленный простоквашей.

В нашем случае, мы поступим следующим образом. Для начала, необходимо разобрать мясо, отделив его от костей и пропустив через крупную сетку мясорубки (ещё лучше – мелко порубить мясо от руки). Я не рекомендую тщательно счищать мясо: пусть немного останется на косточке. Если кость большая, необходимо одним уверенным ударом перерубить её пополам, очистить от мелких костей, промыть и отправить в кастрюлю с водой вариться. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла кости. Увлекаться тут жидкостью не стоит.

Как только вода начнет закипать, необходимо снять пенку, убавить пламя конфорки и закинуть морковь (желательно целиком). Заправляем солью, несколькими горошинками черного перца и оставляем томиться под плотно закрытой крышкой минут на 45 – 50.

По истечении указанного времени, забрасываем мелко порубленный на кубики картофель, увеличиваем немного пламя, и по закипанию, вновь убавляем до прежнего уровня.

Отдельно, в сковородке пассируем мелко порубленный лук с мясным фаршем на топленом масле.

Минут через 10, после картофеля, можно засыпать чуть менее одного стакана риса, предварительно хорошо промытого. Первые 2 – 3 минуты необходимо периодически помешивать рис. А ещё минут через 10 осторожно изымаем бараньи кости и морковь, а взамен посылаем в кастрюлю часть (примерно половину)

пассированного фарша с лучком, приправляем кориандром, совсем чуточку острого красного перца, укропа, кинзы и вновь перемешиваем. Прикрываем крышку и ждем ещё минут 15 – 20, после чего, плиту можно выключить.

При раздаче, сбоку в косушку кладем немного оставшегося в сковородке фарша, заливаем кашицеобразным супом, посыпаем полоской сушеной паприки и рядом – полоской сушенного же базилика. Во многих случаях, принято приправлять этот суп кефиром или "қаттықом» (см. рецепт «чакка»).

Инопланетянин

Судьба свела меня с Володей всего в двух шагах от дома. Типичный магазин «24 часа», расположенный на улице Декабристов, ничем не отличающийся от своих многочисленных «собратьев», которые с заходом солнца обладают удивительным свойством – собирать вокруг себя уникальную публику, достойную пера настоящего репортёра.

Энергичный, шустрый и вечно неугомонный Володя, отличавшийся довольно крепким телосложением и развитой мускулатурой, работал в магазине обычным грузчиком и, как всякий нормальный грузчик, не чужд был «прополоснуть горло». Особенно эта его страсть пробуждалась по ночам, когда начальство, забрав ближе к вечеру выручку и оставив своих подчинённых в покое, уезжало восвояси, домой.

Выглядел Володя моложаво, несмотря на то, что разменял уже четвёртый десяток. Его энергии мог бы позавидовать любой из молодых людей: играючи раскидав товар и убрав в мгновение ока весь мусор, он томился в ожидании новых команд. А поскольку, таковых не было, то он периодически выскакивал на улицу, в поисках приключений и сбора необходимой информации. Поэтому нет ничего удивительного в том, что весь «бомонд», проживающий в радиусе километра вокруг магазина, был тщательно им изучен в самый кратчайший срок.

Несмотря на его открытую душу и широкую натуру, в нем явственно прослеживалась этакая деревенская мужицкая хитрость и расчётливость: он чётко знал, с кем можно и стоит выпить, а кого можно и грубо отослать, выпроводив за шкирку. В узком кругу таких же своих товарищей он был, что называется, на хорошем счету и пользовался определённым авторитетом.

В один из вечеров, едва только машина шефа отъехала от магазина, к Володе нагрянул очередной гость. Держался он скромно и неуверенно. «Новичок» – зафиксировал я мысленно, поскольку прежде эту личность встречать мне не приходилось.

Володя быстро (на всякий случай) прильнул своим здоровым и крепким лбом к окну и, убедившись, что хозяин уехал окончательно и бесповоротно, сразу же преобразился, коротко станцевав вприсядку и радостно прищёлкнув пальцами.

Не успел я подыскать для себя убедительную причину, по которой можно было бы вовремя смыться, как друзья обступили меня с двух сторон.

– Ну, что? За знакомство?! – радостно произнёс Володя, кивнув на товарища и звучно хлопнув пробкой.

Сопротивляться было уже бесполезно и потому я, обречённо вздохнув, представился:

– Голиб.

– Как?! – не понял новоиспечённый товарищ.

Было заметно, что моё имя его явно сбило с толку. Не зная, как себя вести далее, он лишь беспомощно переводил взгляд с меня на своего товарища и обратно. «Водка» – понятно, «Володя» – понятно. А тут…

Я умоляюще взглянул на Володю.

– Г о л и б – повторил он следом, произнеся по буквам и, видя, что пришелец ещё глубже впал в ступор, мгновенно смекнул и, наклонившись почти к самому уху, тактично пояснил:

– Ну, – «инопланетянин». Понял?

Некое подобие улыбки отразилось на лице гостя. Наконец, схватив преподнесённый ему полный стакан, он в мгновение ока опрокинул содержимое вовнутрь. Жидкость приятно и тепло разошлась по всему телу, вернув ему, наконец, трезвый ум и ясный взгляд.

– А-а, – произнёс он, наконец, торопливо отправив в рот шпротину и окончательно просияв – по-о-нял! Инопланетянин! Кхе… Надо же…

В ту же секунду мы переглянулись с Володей и облегчённо выдохнули…

Балаза-нахўт (суп с «турецким» горохом)

Балаза-нахўт. Фото автора

Знаете ли вы, какой самый верный способ, раздразнить самаркандского эмигранта? Это – бросить ему в ходе мирной беседы, вскользь, как бы мимоходом: «Эх, сейчас бы поесть настоящего бамаза-нахўта, а?».

Будьте уверены: в следующие полчаса, он не даст вам раскрыть рта, в мгновение ока мысленно переносясь на родину и представив себя в прохладной тени «боги-шамола» («сад ветров» – одно из излюбленных мест самаркандцев), или средь пёстрой толпы гудящего как улей живописного базара, где на каждом шагу тебя теребят за рукав, пытаясь утащить за собой и умоляюще заглядывая в глаза, заверяют, что только в их доме сегодня вас ждёт самый потрясающий балаза-нахўт.

И если в этот момент, глаза вашего собеседника не увлажнятся, и по смуглой его щеке не скатится слезинка, можете смело бросить в меня камень. Ибо, что может быть трогательней и милей сердцу любого восточного человека, как не родной дом, родители, друзья и связанные с этим далекие воспоминания детства, которые глубоко впечатываются в наши души, всю оставшуюся жизнь, согревая и поддерживая нас своим теплом.

Я понимаю: вероятно, с возрастом человек склонен замедлять свой бег по жизни и всё чаще оборачиваясь в прошлое, ностальгически вздыхать по ушедшим временам. Некоторые считают, что если человек часто тоскует по прошлому, значит, он недоволен настоящим. Что ж, возможно оно и так… Во всяком случае, повода для веселья в последнее время я что-то не нахожу…

Колесо фортуны неумолимо продолжает набирать свои обороты, увлекая за собой и всю нашу маленькую планету, научно-технический прогресс уверенно протаптывает себе дорогу, экология изменилась до неузнаваемости, а пространство и время сократилось настолько, что вмещается в маленький ноутбук на рабочем столе. И вот, ты уже невольно начинаешь сравнивать и замечать, что: и снег за окном не такой белый и чистый, каким он казался тебе в детстве; и вкус дыни не тот; и государственные мужи, мыслящие широко и масштабно, куда-то сгинули; и дети перестали играть в известные нам игры; да и мы сами, изменились настолько, что вынуждены подстраиваться под этот нелепый и жестокий мир, предавая забвению свои принципы, угодливо улыбаясь и потакая прихотям появившихся неизвестно откуда нуворишей, и трясёмся от страха, чтобы только не лишиться тепленького местечка и не остаться без работы.

Однако не стоит обращать внимания на моё нытьё. Тем более, что не так уж, всё и плохо вокруг. Да взять хотя бы, тот же самый балаза-нахўт: его и сегодня можно отведать в любом квартале Самарканда. И вкус его остался прежним. А главное, что и люди, которые его готовят, не утратили главных качеств, присущих нашим предкам: трудолюбия, человечности и гостеприимства. А это уже говорит о многом.

Слово «бамаза», можно перевести, как «вкусный», «смачный». Ну, а самый «крутой» готовят, конечно же, в Самарканде. Среди всех прочих блюд, оно стоит особняком, являясь как бы визитной карточкой этого прекрасного города, который по праву является одной из крупных жемчужин в ожерелье городов всего мусульманского мира. Наряду с самаркандской водой и не менее знаменитыми самаркандскими лепешками, «балаза-нахўт» достойно занимает одну из самых высоких ниш в иерархии ценностей этого края. Это общепризнанный факт, а вернее – аксиома.

В любой области Узбекистана, самый первый вопрос, который, как правило, задают человеку, прибывшему из Самарканда, звучит следующим образом: «Привёз?». Подразумевая под этим, в первую очередь, лепешки и воду. Ну и затем, конечно же, – «Пробовал?», имея в виду этот

восхитительный горох.

Несмотря на огромную конкуренцию, почти в каждом самаркандском доме, сутками напролёт готовится это блюдо. Случайному гостю нет нужды искать – где бы тут перекусить: гостеприимные жители сами его найдут, и будут настойчиво приглашать к себе в дом. За пять долларов его так накормят, что он не в состоянии будет подняться.

Младшие члены семьи, целыми днями несут свою «вахту» на многочисленных базарах города, перекрикивая друг друга и зазывая потенциальных едоков к себе. Причем, «дежурство» не прекращается даже ночью. В любое время суток, шофера-дальнобойщики уверены, что не останутся без традиционного самаркандского угощения.

Ну а теперь, когда я порядком заинтриговал, предлагаю самостоятельно освоить это блюдо с тем, чтобы, отведав его, убедиться в правдивости моих слов.

Баранина (лопатка) – 1,5 кг;
Горох-нухат (нут, турецкий горох) – 1 каса;
Специи – (соль, зира – пол чайной ложки);
Сода пищевая – пол чайной ложки;
Лук репчатый – 4 – 5 головок;
Укроп – 2 – 3 пучка.

Представляю себе удивленное выражение лица моего читателя, когда он взглянул на перечень необходимых продуктов. «Только и всего?! И стоило так драть глотку из-за какого-то гороха с мясом?!» – возможно, воскликните вы. И… будете не правы.

Горох гороху рознь. И в нашем случае, речь идет не о том горохе, с которым мы имеем дело, собираясь приготовить «музыкальный» суп. А тот, который, к счастью, можно приобрести не только на рынках, но, порой, и в фирменных супермаркетах. С виду, он ненамного отличается от своего российского «собрата», однако, стОит его замочить на ночь в теплой воде, как на следующее утро он разбухнет, чуть ли не втрое. Как правило, он более крупный, с повышенным содержанием белка. В ряде случаев его ещё именуют турецким горохом.

В Узбекистане его именуют «нахўт-и-ляльми».

Заранее хочу подчеркнуть: если вы хотите, чтобы у вас получился настоящий самаркандский «балаза-нахўт», то в этом случае, я рекомендую строго придерживаться всех тонкостей, о которых пойдёт речь ниже.

Прежде всего, необходимо с вечера замочить горох в тёплой

(30 – 33 градусов С) воде. Одну кассу гороха (350 г) заливаете 3 – 4 л воды. Засыпаете пару чайных ложек крупной соли и пол чайной ложки пищевой соды. Перетираете его в воде слегка между ладонями (в течение 1 минуты), после чего оставляете при комнатной температуре на ночь.

На следующее утро приступаете к готовке. В большую (8 л) эмалированную кастрюлю или казан, опускаете промытую и порубленную на крупные куски (по 300 г) баранью лопатку, либо заднюю часть (желательно с жирком), заполняете на три четверти водой и ставите на плиту. Когда температура воды в кастрюле достигнет 30 – 35 градусов, закладываете подготовленный горох, предварительно вылив из ёмкости, в которой он был замочен, воду, откинув на дуршлаг и промыв немного под струёй (опять-таки!) тёплой (но не горячей!) воды. Иными словами говоря, горох не должен испытывать на себе резких перепадов температуры. Это очень важно! Если содержимое кастрюли заполнилось не до конца, доливаем тёплой воды.

Доводим до кипения, снимаем пенку (свернувшиеся белки), убавляем пламя конфорки до самого минимума, плотно накрываем кастрюлю крышкой и оставляем томиться на 2 часа. По истечении указанного времени, изымаем аккуратно мясо в отдельную глубокую миску, заправляем бульон специями (соль + пол чайной ложки зиры) и, вновь плотно закрыв крышкой, оставляем ещё на 1 час. Тем временем, следует почистить лук, промыть и тонко нашинковать его полукольцами.

Существуют несколько способов подачи блюда. Первый – для семьи. Дно глубокой тарелки для первого устилается кусочками домашней лепёшки, поверх неё укладывается 1 черпак сваренного гороха, заливается ещё 1 черпаком бульона, посыпается обильно свежими полукольцами репчатого лука, можно немного поперчить, и уже в конце, посыпают мелко порубленным укропом. Вскоре, бульон почти без остатка впитывается лепёшкой и потому блюдо своей консистенцией ближе скорее ко второму, чем к первому.

На массовых мероприятиях (свадьба, праздники) обходятся без лепёшки, используя касы. В этом случае, блюдо более подходит под категорию супов, оставаясь, тем не менее, достаточно густым и чрезвычайно аппетитным.

Бухарцы этот замечательный суп называют «Балаза-нахўт», а самаркандцы – «Бамаза-нахўт», что – в общем-то – тоже, абсолютно верно!

Ош-и орд (домашняя лапша с фрикадельками)

Ещё одно блюдо, которое ассоциируется с Самаркандом, это «Ош-и-орд».

Как известно, Восток всегда славился своим гостеприимством. Потому, нет ничего удивительного в том, что, едва нога гостя переступает порог дома, все домашние распри и дрязги немедленно затихают и в доме, по всем законам неписаного этикета, обязано воцариться «перемирие».

Гостя принято усаживать на самое почётное место, то есть, противоположное входу. Для него на стол накрывается праздничный дастархан («скатерть»), ставятся самые свежие фрукты и конфеты, и подаётся свежий кабобчик, который готовится непосредственно тут же, на глазах у гостя. Подавать на ужин то, что было приготовлено на обед (даже, если с момента приготовления не прошло и двух-трёх часов), является недопустимым и может рассматриваться как неуважение. О том, что все ваши личные дела должны быть на это время отложены в сторону, полагаю, говорить излишне. Мало того, необходимо искренне и дружелюбно настроиться на приятную беседу и всячески стараться развеселить гостя, чтобы последний не чувствовал какого-либо дискомфорта и не испытывал угрызений совести от того, что его визит пришёлся «не вовремя» или «некстати».

Долгое время, я сочувственно относился к нашим традициям, пока мне не довелось столкнуться с самаркандскими друзьями. Там, в отличие от соседней области, принять гостя и не предложить ему… 3 (три!) горячих блюда, считается верхом бестактности и бесчеловечности. И это, не считая, холодных закусок, всевозможной выпечки, халвы и прочих восточных сладостей.

И – знаете – я как то по-новому взглянул на наше «жлобство», проникнувшись к родному дому искренними симпатиями и уважением.

А то, что я нисколько не сочиняю, так в этом легко убедиться. Для этого необходимо лишь подружиться с настоящим самаркандцем и со всей сердечностью втереться к нему в доверие. И, если он почувствует вашу искренность, то можете считать, что «дело в шляпе».

Ну, а пока, давайте попробуем сделать то, что в скором времени предстоит нам отведать там, в гостях.

На фарш:
Говядина (мякоть) – 350 г;
Баранина (мякоть) – 150 г;
Лук репчатый – 1 головка;
Специи (соль, перец чёрный, зира);

На поджарку («пиёздоғ»):
Масло растительное – 250 мл;
Лук репчатый – 500 г (4 -5 головок);
Морковь – 360 г;
Томат-паста – 2 столовые ложки

Горох-нахўт – 1 пиала;
Вода – 2 л;

На тесто:
Мука пшеничная в/с – 300 г;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 100 мл;
Соль – пол чайной ложки.

Как и в случае с «бамаза-нахўтом», горох замачивается за 8 – 10 часов (вода, соль, сода).

Ставим казан на плиту, вливаем масло, нагреваем. Тем временем, чистим лук, промываем, нарезаем (можно полукольцами), забрасываем в масло и периодически помешиваем. Минут через пять, кладём пару столовых ложек томатной пасты, размешиваем и следом опускаем нарезанную мелкими кубиками (величиной с горошину) морковь. Продолжаем интенсивно помешивать, немного убавив пламя конфорки. Ещё минут через 5 – 6 вливаем воду (2 л) и тут же, опускаем вослед подготовленный горох. Необходимо сразу же посолить и добавить немного зиры. Как только бульон закипит, убавляем пламя под казаном до самого минимума, плотно прикрываем крышкой и оставляем томиться на 1,5 часа.

Тем временем, замешиваем крутое тесто, как на пельмени, скатываем его в шар («завола») и, накрыв крышкой, даём ему возможность, немного подойти (минут 15 – 20). Пока тесто доходит, пропускаем мясо и одну головку лука через мелкую решётку мясорубки, солим, заправляем специями, вымешиваем хорошенько и лепим очень маленькие фрикадельки (по 10 г). Готовые полуфабрикаты выкладываем рядышком, на поднос (можно слегка обвалять в муке) и накрываем временно

полотенцем.

Возвращаемся к тесту, обминаем быстро и вновь отправляем под крышку минут на десять.

По истечении указанных 1,5 часов, опускаем в казан фрикадельки, увеличиваем на время пламя и, как только закипит, вновь убавляем огонь, накрываем крышкой и оставляем ещё на 30 – 35 минут.

Вновь возвращаемся к тесту, раскатываем его в большой круглый сочень, толщиной в 1,5 – 2 мм, присыпаем немного мукой, складываем его веерообразно и нарезаем тонкую лапшу, ширина которой составляет не более 5 мм. Посыпаем на порезанную лапшу немного муки (чтобы тесто не слиплось), осторожно берём в ладонь охапку лапши и, помогая второй рукой, распрямляем «нити» и откладываем на другой чистый и сухой поднос. Таким образом, следует перебрать и расправить всю нарезанную лапшу.

К этому моменту, на соседней конфорке должна вскипеть вода, в которой необходимо отварить лапшу. Воду следует подсолить и влить туда немного растительного масла. Теперь, хорошенько отряхиваем лапшу от лишней муки и опускаем варить в кастрюлю. Как только лапша сварится, извлекаем её на широкий поднос. И сверху, заливаем парой черпаков той жидкости, в котором она варилась.

В заключение, нам остаётся только положить на дно кассы немного лапши, залить одним или двумя черпаками поджарки (вместе с фрикадельками) из казана, обильно посыпать укропом в центр, а сбоку положить для аппетита столовую ложку чакки (см. рецепт «чакка»).

И, едва вы преподнесёте ложку ко рту, как забудете обо всём на свете, потому что получите, как говорил наш один известный сатирик, «непередаваемые осюсения»!

Мошкичири (каша из маша, фасоли и риса, с поджаркой)

Мошкичири. Фото автора

Наверное, я не столь далёк буду от истины, если выскажу предположение, что не одному мне каши испортили жизнь, смазав немного картинку моего безмятежного розового детства. От одних названий, которых, до сих пор пробирает дрожь: «овсянка», «пшёнка», «перловка», «ячневая»… Нет, вру: ячневую я, всё же, как-то более-менее переносил. Особенно, когда со сливочным маслицем. Но всё равно, общее впечатление от каш оставляет желать лучшего.

А знаете – почему? Правильно: потому что мы не жили в Самарканде. Иначе б, не только каши полюбили, но и всех людей на планете. Что, в сущности, и отличает настоящего самаркандца, от мнимого. Ибо, у людей, как и у грибов, существует немало ложных двойников, а для того, чтобы помочь вам разобраться в том, «кто есть ху», я предлагаю вам вновь обратиться к региональной кухне, взяв на «вооружение» ещё одно истинно самаркандское блюдо, которое называется «мошкичири» или же, просто, «кичири». Даже мне – отъявленному противнику каш – это блюдо пришлось по душе. Наверное, потому, что там

и в самом деле присутствовала частица души той хозяйки, что приготовила это бесподобное «кичири».

На поджарку («пиёздоғ»):
Масло растительное – 150 г;
Лук репчатый – 300 г;
Томат-паста – 2 столовые ложки;

На кашу:
Масло растительное – 200 г;
Говядина (мякоть) – 300 г;
Лук репчатый – 100 г;
Маш – 150 г;
Фасоль белая – 150 г;
Вода – 1,4 – 1,6 л;
Рис – 100 г.

Вначале, предлагаю в небольшом сотейнике отварить до полуготовности белую фасоль (15 – 20 мин.), а также, приготовить луковую поджарку («пиёздоғ»). В глубокую сковороду вливаем масло, разогреваем хорошенько и кладём нашинкованный полукольцами лук. Солим, перчим. Обжариваем на среднем огне в течение 5 – 6 минут, постоянно помешивая, после чего добавляем 2 столовые ложки 30% томатной пасты (лучше, иранской). Вновь перемешиваем содержимое сковороды и через 1 – 2 минуты снимаем сковороду с огня и отставляем в сторону, остывать.

На её место устанавливаем казан, нагреваем, вливаем масло (если мясо с жирком, то можно обойтись и 150 мл масла) и ждём немного, пока масло не накалится. Мясо нарезаем маленькими кусочками (не более 10 г), отправляем в казан и помешиваем периодически. Как только оно схватится красивым колером (минут 8 – 10), следом отправляем произвольно порубленный лучок (но не слишком крупно!). Через короткое время (5 – 6 минут), когда лук также подрумянится, в казан отправляем хорошенько промытый маш, недоваренную белую фасоль, хорошо перемешиваем содержимое и заливаем водой. По закипанию, можно посолить и обязательно убавив огонь до минимума, плотно накрыть казан крышкой и оставить в на некоторое время в покое. Ещё через полчаса, закидываем промытый рис, после чего, остаётся только варить до готовности (25 – 30 минут). В первую минуту, как только заложили рис, следует прибавить пламя и, как только всё закипит, вновь убавить до минимума.

После закладки риса, необходимо периодически помешивать,

чтобы содержимое казана не подгорело. Рис, фасоль и маш должны развариться полностью. Консистенция каши регулируется количеством воды: кто-то любит пожиже, а кому-то, больше по душе, когда погуще.

По готовности, выкладываем кашу на обычную тарелку, в центр сверху добавляем пару ложек поджарки («пиёздоғ»), ну а сбоку обязательно добавляем ложечку чакки (или сметаны), без которой тут просто не обойтись, ибо кичири без чакки, это все равно, что «каша без масла».

Хом-щӯрбо («сырая» шурпа)

«Хом-щӯрбо». Фото автора

«Хом» – означает «сырое», подразумевая под этим в первую очередь то, что все овощи закладываются в шурпу сырыми, то есть, не подвергаясь никакой пассировке, бланшировке или иной тепловой обработке.

Еще одно блюдо, которое трансформировалось в русском языке и произносится как «шурпа». Что ж, пусть будет так.

Скажите, кто-нибудь мне может объяснить – почему я, вроде бы неплохо умеющий готовить это блюдо, так скучаю по маминому ароматному «щӯрбо», которое ни в какое сравнение не идет с тем, что готовлю сам? Ведь, и мясо я покупаю точно такое же, и овощи – те же самые, и специи – абсолютно один к одному. А результат – разный.

«Мистика» – возможно, скажет кто-нибудь. Я же, давно перестал искать причину, ибо искать ее бесполезно: она кроется где-то «там», в совершенно ином измерении, где синонимами являются такие слова, как «тепло», «добро», «мама», «мамины руки», «мир», «вечность», «покой»…

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока, перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине,

но его вкус и аромат заставили восстановить в моем воображении чёткую картину моего детства: десятилетний я, рядом – мои сверстники, все в сатиновых трусах и белых майках; весёлой ватагой, мы шумно и весело бегаем во дворе нашего старого дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы этого не замечаем; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой – сочный ароматный огурец.

Мне почему-то припомнились слова И. Бунина, который признавался: «Я с самого детства очень остро, до боли воспринимал запахи, ароматы и вкусы». Я же, поймал себя на мысли, что, возможно, именно так к человеку подходит старость: идет – как бы – обратный процесс возвращения человека в свое истинное лоно, которое он покинул на некоторое время, а теперь вновь возвращается, исполненный внутренней благости и покоя, со спокойной уверенностью, что – наконец-то – он возвратился в свою от века существовавшую и никуда не исчезавшую родную колыбель.

Помню, как мой отец достаточно холодно относился к супам. Особенно к щӳрбо, называя его «Оби кӳль-кӳль», что означает примерно «пресная вода». На все мамины доводы о том, что бульон необходим человеческому организму, что он благотворно влияет на костную структуру человека и так далее, папа неизменно отвечал: «Суп в целом, и бульон в частности – это изобретение нищих и воров: они обманывают себя тем, что разбавляют энным количеством воды продукты, которые можно пожарить и съесть по отдельности, сохранив больше вкуса и соответственно витаминов». Ну, не любил он первого, что поделаешь.

Я же, с годами стал более уважительно относиться к супам.

А ведь еще не до конца стерлась из памяти старшего поколения история о том, как готовили шурпу самому эмиру. Лично до меня она дошла в следующей редакции.

Для начала, в огромный казан с кипящей водой забрасывалась туша говядины и варилась не менее 2-х часов. Затем она извлекалась, и мясо раздавалось между прислугой и челядью, обслуживающей дворец. В оставшийся бульон, закидывалась туша барана и также варилась приблизительно столько же времени, по истечении которого мясо вынималось и вновь равномерно распределялось между придворными и приближенными эмира.

На заключительной стадии, в порядком выкипевший и испарившийся бульон клали куропатку. Когда куропатка была готова, ее извлекали и укладывали на отдельное блюдо, а оставшийся после трех видов мяса бульон, наливали в косу,

вмещающую не более 500 мл жидкости, и подавали царственной особе.

Эмир, отломив самый маленький кусочек от тушки, отсылал блюдо с «золотой» куропаткой своей «половине», а сам не торопясь выпивал бульон, впитавший в себя все самое ценное из говядины, баранины и куропатки.

Тут уж, как говорится, комментарии излишни.

Как остроумно подмечено у одного из классиков русской литературы, мы с вами не «бухары эмирские», а посему нам остается только довольствоваться той шурпой, которой научу вас я.

Для приготовления шурпы нам необходимо:

Баранина – 1 – 1,5 кг;
Морковь – 350 г;
Картофель – 500 г;
Баклажаны – 350 г;
Помидоры – 300 г;
Перец сладкий – 300 г;
Специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист)
Зелень (укроп и кинза) – по 2 пучка (80 г)
Чеснок – 1 головка;

Настоящая шурпа готовится из баранины. Всякое другое мясо не очень приветствуется. Потому что именно бульон, сваренный из баранины (подчеркиваю – хорошей настоящей курдючной баранины), в сочетании с укропом и кинзой дает тот неповторимый специфический аромат от которого кругом идет голова.

А готовится шурпа сама. Надо только вовремя и в определенной последовательности закладывать в казан или кастрюлю овощи. Для начала зачищаем баранину от пленок и мелких костей. Будет лучше, если во время покупки баранины вы попросите мясника порубить ваше мясо на 4 – 5 частей. Для нашего варианта прекрасно подойдет любая часть баранины. Избегайте покупать одни лишь ребра, так как ожидаемого навара в этом случае может и не быть. В магазинах иногда попадается неплохая баранина с жирком, которая тоже с успехом может быть использована в нашем рецепте.

Итак, зачистив и промыв баранину, закладываем ее в казан или кастрюлю (4 – 5 л), заливаем на 3/4 водой и ставим на плиту, на средний огонь. Пока вода закипает, чистим овощи. Морковь и картофель чистим и, не разрезая, оставляем в отдельной миске, залив холодной водой. Баклажаны, промыв и очистив от кожуры,

разрезаем сначала вдоль, на две половины, затем каждую половинку еще раз вдоль. Все образовавшиеся таким образом дольки режем поперек, надвое, укладываем плотно в миску, пересыпаем одной чайной ложкой соли, накрываем сверху тарелкой и отставляем на 30 – 35 минут куда-нибудь в сторону. Помидоры промываем, протираем полотенцем и – тоже – пусть ждут своего часа. Ближе к закладке мы вырежем из них плодоножки и опустим целиком, не разрезая, в бульон. Болгарский перец также зачищаем, промываем, и можем разрезать либо пополам, либо на три части. Мельче резать не нужно. Чеснок очищаем только до тех пор, пока легко снимаются чешуйки.

Самое главное в шурпе – это правильно сваренный бульон. Что это значит? Это значит, что с самого начала закипания вы должны внимательно следить за тем, чтобы бульон не кипел слишком сильно. Я, к примеру, дождавшись момента, когда вода вот-вот начнет закипать, снимаю кастрюлю с плиты и полностью сливаю ее. Затем, промыв хорошенько мясо и вымыв тщательно кастрюлю, вновь закладываю в нее мясо, наполняю снова водой и ставлю опять на плиту. Бульон, в этом случае, будет намного чище и прозрачнее.

Как известно, во время варки мяса на поверхности бульона образуется пена. Это свернувшиеся белки. Их следует осторожно собрать шумовкой в отдельную миску. Правда, тут тоже не всё так однозначно: как утверждает один мой друг, выросший в Андижане, многие усто (мастера), наоборот, не рекомендуют этого делать, поскольку, дескать, именно в этих белках и содержится вся ценность и вкус бульона. Мол, со временем, эти белки всё равно медленно осядут на дно, а затем растворятся. Признаться, я пробовал и так, и – эдак. Лично мне, ближе первый вариант.

Дождитесь, когда пены соберется много, но не допускайте бурлящего кипения. Как только бульон начнет закипать, необходимо убавить огонь и через небольшие промежутки времени собирать белки с поверхности бульона, пока бульон не станет прозрачным. Можно сразу же посолить бульон, бросив в него две чайные ложки соли, слегка помешать мясо и, накрыв крышкой, оставить его на 1 – 1,5 часа в покое. Он должен едва-едва кипеть под закрытой крышкой. Вам необходимо будет тщательно отрегулировать пламя конфорки, найдя оптимальную позицию.

По истечении положенного времени опускаем в бульон морковь. Если морковь небольших размеров, то лучше оставить ее целой, а если очень толстая или длинная, ее следует разрезать

пополам. Прибавляем огонь и, дождавшись, когда он снова начнет закипать, вновь убавляем пламя.

Приблизительно через 12 – 15 минут, вслед за морковью можно опустить картофель (также целиком). Если картофелина попалась крупная, можно разрезать ее пополам, либо на три части. Еще через 5 – 6 минут опускаем в бульон баклажаны, предварительно тщательно промыв их под струей холодной воды. Теперь можно бросить несколько «шариков» черного горошка, лавровый лист (3 – 4 штуки). Ещё через 10 минут после этого закладываем сладкий болгарский перец, помидоры и чеснок.

Учтите: Во все время готовки шурпы пламя огня конфорки должно быть минимальным. Исключение, только в одном случае: после закладки каждой очередной партии овощей не забываем сначала прибавить огонь, а как только все начнет закипать, вновь убавляем пламя конфорки. После закладки сладкого болгарского перца следует выждать еще 10 – 15 минут. Затем опустить в шурпу промытую и мелко порезанную кинзу, подождать 1 – 2 минуты и выключить огонь под плитой. Укропом лучше всего посыпать, когда шурпу разольете по порционным тарелкам или в касы.

Существует два варианта подачи блюда. Первый, это когда равномерно распределяют по всем порционным тарелкам содержимое казана. Второй вариант более всего распространен в Средней Азии. В этом случае все овощи вылавливаются шумовкой и укладываются на одно большое и плоское блюдо, которое ставится в центр стола. Бульон же разливают по косам. Таким образом, блюдо как бы разделяется условно на «первое» и «второе». Покончив с первым, принимаются за второе. Приятного аппетита!

Метаморфоза бухарского ишака

Всякий раз, когда я встречаюсь со своей племянницей, которая сама уже приходится матерью двум симпатичным деткам, в памяти всплывает тот далёкий эпизод, произошедший на ленинградской кухне между пятилетней девочкой и моей тещей.

– Ну как там, у вас, в Бухаре? Что интересного? – пытаясь расшевелить, только что приехавшую к нам в гости, маленькую племянницу, принялась расспрашивать Елизавета Петровна.

Девочка смущённо уставилась в пол. Привыкшая отвечать на конкретные вопросы, она находилась в некотором недоумении: «Чего от меня хотят? В Бухаре есть много, чего интересного…»

– Ну, кто там у вас бегает по улочкам? – стала подсказывать ленинградская бабушка.

Обычно, очень живой, энергичный и общительный ребёнок, окончательно сбитый с толку, в растерянности переводил взгляд с меня на свою маму. «Да мало ли, кто бегает по Бухаре?!»

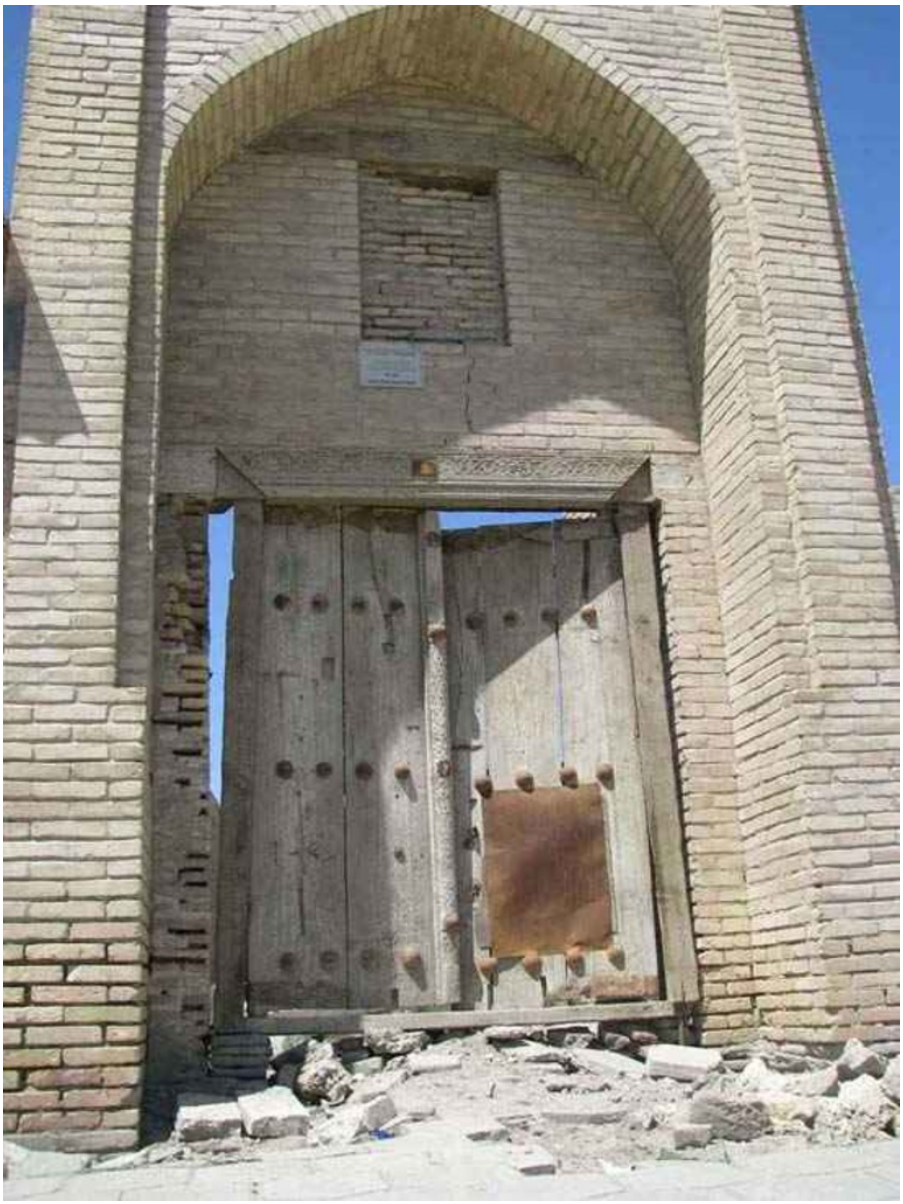
– Ну, как же: а ишаки? Ведь, у вас есть ишаки?

– Не-е-т. – отрицательно покачало головкой дитя.

– Как – нет?! – чуть не подпрыгнула на своём стуле от удивления Елизавета Петровна. – Ишаков нет? А кто, же?

– О-о-слики! – тоненько пропело в ответ бухарское чадо, тактично поправляя свою бабушку.

Глава 8. О бабушкиной колоде и дедушкиной кочерге…



«Ворота в Историю». Фото автора

«Когда вы работаете: вы становитесь флейтой, в сердце которой шёпот часов превращается в музыку.

И кто из вас хотел бы стать тростником, немым и молчаливым, когда все остальное поет в унисон?»

«Пророк», Дж. Х. Джебран

Мне часто вспоминается моя бабушка, с худыми натруженными руками, сетью испещрённых, с выпуклыми прожилками, вен. Теперь, когда её не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После неё, мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с её холодной расчётливостью и потребительством. Даже, наведываясь в гости, к своей дочери (моей маме), она умудрялась с собой в тряпочке принести немножко мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет. Сколько себя помню, почти всегда (стоило мне появиться в гостях у своего дяди, где проживала моя бабушка), заставал её в ош-хоне (на кухне), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, – почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает на ней древним допотопным ножом с широким лезвием («корди ош») мясо. Ведь, для этих целей люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо? Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно постукивать, совершая вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином, нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные ее чудесными руками, я продолжал удивляться ее терпению и усидчивости, не понимая самого главного – все самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло значительно позднее, когда мне перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда восточной кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, особый многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая, при этом, и такую область, как кулинария. Здесь, пожалуй, как нигде, наиболее ярко и рельефно ощущается и просматривается эта связь времён. Для этого, достаточно войти почти в любой дом Старого города, где до сих пор, можно обнаружить на кухне многочисленную утварь и предметы,

изготовленные «дедовским» кустарным способом. И все они находят своё применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что поздно стал проявлять интерес подобного рода вещам. Потому, что сейчас, в наше время, многое из того, что осталось в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это совершенно очевидно и понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей личное участие со стороны человека, и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, мы без сомнения теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Рискну даже произнести крамольную мысль, что закралась мне в этой связи в голову: мне кажется, что каждое новое достижение научно-технического прогресса (пылесос, стиральная машина и т. д.), привнося в наш дом облегчение, одновременно также способствует притуплению приобретённых, в своё время, полезных навыков и ведёт к лености всего организма, расхолаживая и приводя в отдельных случаях к полной и окончательной деградации личности. В итоге, человеку лень не только пошевелить рукой, но даже – собственными мозгами.

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые ещё остались не завоёванными научно-техническим прогрессом. И среди них, такие блюда как лагман, манты, тухум-барак. И это меня несколько успокаивает и вселяет надежду на то, что волшебный мир наших бабушек никуда не исчезнет: он останется где-то глубоко внутри каждого из нас, согревая и оттаивая наши сердца, и заставляя нас вновь и вновь возвращаться в свою милую сказку «Тысячу и одной ночи». Ведь, кто не помнит своих корней и не дорожит своим прошлым, у того не может быть ни настоящего, ни будущего. Во всяком случае, так, почему-то, мне кажется…

Чои-сиёҳ (Похлёбка из чая)

«Чои-сиёҳ». Фото автора

Незаслуженно забытая похлёбка, которая некогда готовилась на завтрак в любой семье. Дословный её перевод означает «черный чай», хотя, на самом деле, кроме чая, дополнительными обязательными ингредиентами этого необычного супа являются также, вытопленное и застывшее баранье сало («рўғани думба») и чёрствая лепешка.

1 чайник черного чая;
30 г застывшего бараньего сала;
1/2 чайные ложки соли;
100 – 150 г чёрствой лепешки;

Сейчас уже трудно в это поверить, но в детстве, наш завтрак состоял именно из этого супа. Эта похлёбка полезна, а главное – согревает, особенно в зимнюю пору. А готовится она очень просто.

В касу крошится почерствевшая лепешка, добавляется пару чайных ложек застывшего бараньего жира, чуточку соли и…

заливается горячим чёрным чаем. Необходимо, подождать с минуту-две, чтобы кусочки лепешек размякли и стали мягкими, вобрав в себя получившийся бульон, после чего можно смело заряжаться энергией. Лепешка, помимо того, что становится сочной и сытной, способствует также быстрейшему остыванию бульона, что является немаловажным, когда торопишься, не опоздать в школу.

Боже мой! Думал ли я тогда, что став со временем взрослым, я не только позабуду свою первую похлебку, но и стану воротить свой нос от сыра и колбасы, придирчиво изучая содержимое холодильника по утрам? А ведь, если вспомнить хорошенько, то выясняется многое чего интересное: тогда, в далёкую пору моей юности, самым излюбленным бутербродом, была горбушка черного хлеба (батон за 16 копеек), с намазанным на неё тонким слоем сливочного масла, которая затем окуналась в сахарницу (с сахаром-песком). и – всё: мы были на «седьмом» небе от счастья! И что самое удивительное, были довольны, испытывая радость от обыкновенного куска хлеба, не мечтая ни о каких деликатесах: нам было очень уютно и тепло, которое исходило от родных стен, домашнего очага и родительской ласки.

Шир-чой (чай со сметаной или молоком)

«Шир-чой». Фото автора

Говорят, что англичане предпочитают пить чай исключительно с молоком. В таком случае, я типичный «лорд». Ну, или там, «пэр», на худой конец, просто, «сэр». В общем, как в известной поговорке: «Зовите меня просто – «хозяин»…

Насколько мне не изменяет память, «шир-чой» мы готовили исключительно на молоке, хотя некоторые предпочитают использовать вместо него сметану. Этот неприхотливый суп, является непременным атрибутом завтрака почти любой восточной семьи. Готовится в считанные минуты, зато польза, которую можно извлечь из него, трудно переоценить. Поскольку, навернув всего лишь с небольшую касушку этого питательного супчика, вы обеспечены до самого обеда ходить сытым и бодрым. Настоятельно рекомендую попробовать (для начала, совсем немного: так, любопытства ради…) и я вам могу гарантировать, что это блюдо найдет немало своих поклонников в России. И прежде всего потому, что оно: а) вкусно, б) сытно, в) полезно, г) оригинально, д) легко в исполнении… Ну, что – вам мало перечисленного? Тогда – «труба зовёт»!

В кастрюлю налить 0,5 л воды, дать закипеть, в кипящую воду всыпать черного чая и кипятить еще минуты две-три. Хорошенько

взбить сметану (или молоко) и налить в кастрюлю с чаем. Посолить и через 2 – 3 минуты, посуду можно снять с огня.

1 л молока;
3 чайные ложки чая;
1 – 2 чайные ложки соли;
40 – 50 г топленного сливочного масла или курдючного сала;
0,5 л воды.

Шир-чой принято разливать в суповые тарелки или касушки, заправив их кусочком топленого масла или – что гораздо лучше – куском вытопленного и застывшего курдючного сала. А еще я помню, как мы в детстве любили крошить туда слегка почерствевшие лепешки. И были счастливы до безумия! А сейчас, не всякий кусок мяса способен поднять настроение так, как некогда, в юности – «три корочки хлеба».

Ширгуруч/Ширбриндж/молочная рисовая каша

«Сорока-воровка, кашку варила, деток кормила…»

Ну, кто из нас не помнит, как в детстве, под этот немудреный стишок наши мамы заставляли нас съесть ещё одну ложечку каши?

Между прочим, в Узбекистане тоже существует примерный аналог. И, точно также, таджикские (узбекские) мамы и бабушки всеми способами и ухищрениями заставляют своё чадо, съесть кашу. Во всяком случае, я прекрасно помню, какой ультиматум выдвигался мне.

– Пока не съешь кашу, улицы тебе не видать! – частенько говорила мне мама, прекрасно зная, что ради улицы я готов на всё.

Эх, какой же я, оказывается, был глупый и непослушный ребенок. Сейчас, я без всяких капризов исполнил бы любое её желание, но… мамы нет рядом. На Востоке существует такое выражение: «Рай находится под стопами ваших матерей». К сожалению, мы слишком поздно осознаем, что мамы наши не вечны. А потому, надо слушаться, любить их и говорить им приятные слова сегодня, сейчас, пока они живут рядом с нами. Не стесняйтесь любить своих близких. Попробуйте, в один из обычных дней, подойти к своей маме и, нежно обняв её, молча чмокнуть в щёчку.

– Что это?! – удивится вдруг она.

– Ничего, мамочка, ничего: просто, я люблю тебя…

И поверьте мне: если в эту самую минуту мамино сердце не наполнится благодарностью, которая переливаясь через край, непременно обдаст этим теплом и вас, то значит, зря на свете существуют звезды и Луна, и напрасно каждый день восходит солнце, ибо ничто не состоянии заменить всего лишь одну благодарную мамину улыбку…

Молочную рисовую кашу я полюбил только в последние три-четыре года. Когда у меня потихоньку стали выпадать зубы…

А всё потому, что в детстве я не слушался маму!

250 г риса;
900 мл молока;
1 столовая ложка сахарной пудры;
1/2 чайная ложки соли;
100 г топленого молока.

Отварить в большом количестве воды рис, в течение 7 – 8 минут, до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

В отдельной посуде нагреть молоко. Закинуть в горячее молоко откинутый рис, посолить и варить на маленьком огне в течении примерно 15 – 20 минут, постоянно при этом помешивая. После чего, добавить сахарную пудру, размешать хорошенько, накрыть плотно крышкой и поставить кастрюлю с кашей на водяную баню, минут на 10 – 12, томиться. По истечении указанного времени, кашу можно раскладывать в порционные тарелки, полив сверху топленым маслом.

Казалось бы, никакой «Америки» я вам не открыл, правда? И, тем не менее, счёл необходимым донести до вас этот рецепт. Чтобы, представив себе завтрак обычной восточной семьи, осознать, что в сущности, оказывается, все семьи на планете одинаковы в главном: в любви к своим детям.

О полезности каш, пожалуй, говорить совершенно излишне. Растите большими и слушайтесь маму.

Тухум-барак

«Тухум-барак». Фото автора

Дословный и прямой его перевод звучит так: «тухум» – «яйцо», и «барак» – «вареное». «Подумаешь: вареное яйцо», скажете вы и – будете неправы.

Собственно, вся сложность заключается только в том, чтобы «конвертики» из теста, в которые надо будет залить смесь из молока, масла и яиц, были плотно «запаяны» и не разорвались бы во время варки. То есть, чтобы содержимое не вытекло наружу. Есть еще целый ряд тонкостей, но это уже потом, во время процесса готовки. А пока вернемся к нашим «баракам». Само это слово, подразумевает способ готовки и означает – «варить». В бухарской, каршинской и самаркандской кухне этот термин встречается достаточно часто, применительно и к другим блюдам. Например, существует и такое блюдо, как каду-барак («каду» – «тыква»). Тыква, сваренная в тесте. Что-то вроде вареников. Однако, если вам повстречается словосочетание «каду-бичак», то это не одно и то же. Слово «бичак» означает глагол «печь», «жарить». Но это так, для общего развития.

В заключение, перед тем как мы приступим с вами к непосредственному приготовлению данного блюда, я должен

только отметить, что тухум-барак хорош как в горячем виде, так и в холодном.

Лично я для себя, так и не решил окончательно – в каком же виде его лучше есть.

В принципе, «не так страшен черт, как его… «малютка». А потому – давайте и мы рискнем – авось, что-нибудь да получится. Но для начала мы, как всегда, определимся с продуктами:

На тесто:
Мука в/с – 500 мл;
Яйцо – 1 шт;
Вода – 250 мл;

На начинку:
Яйца – 8 шт;
Масло кунжутное – 50 мл;
Масло растительное – 250 мл;
Молоко – 300 мл;
Соль – по вкусу;

Отдельно:
Вода (подсоленная) – 200 мл;

Как всегда, вначале следует замесить крутое тесто. Для этих целей берем глубокую миску, вливаем туда полный стакан обыкновенной (но лучше остуженной кипячёной) воды, забрасываем пол чайной ложки соли, вбиваем одно яйцо, размешиваем тщательно до однородной смеси и затем осторожно всыпаем муку, одновременно замешивая круговыми движениями тесто. Не пытайтесь всыпать сразу всю муку. Оставьте немного на подпыл.

Этапы приготовления «Тухум-барака». Фото автора

Хорошенько вымесив тесто и скатав его в шар, оставляем минут на 10 -15 в миске, накрыв плотно сверху тарелкой, чтобы оно не обветрилось. Через указанное время его необходимо будет вновь обмять и, подсыпав на дно миски чуть-чуть муки, обратно дать отдохнуть 10 – 15 минут. И наконец, в третий раз снова обработать и оставить для того, чтобы минут через 5 – 6 начать раскатывать тесто в обычный блин, как на манты. Тем временем, достаем другую глубокую миску и осторожно вбиваем туда все 8 яиц, внимательно следя за тем, чтобы среди них не попалось испорченное. Теперь берем в руки обыкновенный кухонный нож и начинаем «рубить» им яичную смесь. Именно рубить (совершать методичные поступательные движения сверху вниз), наклонив для удобства слегка миску на бок и постепенно вращая ее вокруг своей оси. Минуты две-три, не более. Ни в коем случае не пытайтесь «облегчить» себе задачу, взяв на вооружение миксер! В этом случае, есть вероятность того, что придётся всю смесь вылить в раковину и начать заново.

Если вы меня попытаетесь спросить: «почему, собственно, рубить, и именно ножом?», то я вам просто и откровенно вынужден буду сознаться: не знаю. Я и в самом деле, не знаю – исходя из каких законов, следует поступать именно так, однако, твердо верю в то, что наши предки ничего просто так не выдумывали и всё имеет под собой разумную основу.

В отдельной небольшой мисочке следует смешать молоко с кунжутным и растительным маслом. Если никак не удается достать настоящего кунжутного масла, тогда придется заменить его растительным. Результат, соответственно, следует ожидать чуток похуже. Не забудьте, при этом, посолить немного смесь.

Наконец, продолжая «рубить» яичную смесь, потихоньку

вливаете в них смесь из молока, масла и соли. Ещё некоторое время продолжаете мешать (1 – 2 минуты), после чего можете отложить миску со смесью в сторону.

Ставим на плиту казан или алюминиевую кастрюлю, заполняем на три четверти водой и, пока вода закипает, приступаем к раскатыванию теста. Чтобы не повторяться, предлагаю посмотреть в рецепте про «манты». Вся процедура протекает «один к одному», за исключением последнего момента: там мы разрезаем на «квадратики», а здесь следует разрезать на «прямоугольники», длина которых вдвое больше ширины. Теперь подготавливаем небольшой поднос, который устилаем чистой льняной или вафельной салфеткой, складываем на неё наши «прямоугольники» небольшими стопками (чтобы не слиплись между собой) и сверху накрываем ещё одной салфеткой для того, чтобы заготовки не обветрились.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и… опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо также является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделиться на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой заливает смесь, плотно запечатывает и передает третьему. Задача последнего, заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо. Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро смекнёт, «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать на широкое плоское блюдо («табак»), порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать разбавленным кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «профессиональный любитель восточной кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Каду-барак (вареники с тыквенной начинкой)

«Каду-барак». Фото автора

Ну, вот мы и добрались до вареников из тыквы. Иного аналога к этому исконно древнему восточному блюду, трудно подобрать

Дабы не повторяться, тесто на «каду барак» замешивается точно так же, как и на «тухум-барак». Более того, процесс раскатки, также аналогичен. Правда, «ленточки» делаются чуть уже, шириной в 5см. Соответственно, разрезанные на прямоугольники заготовки, должны быть со сторонами 5 х 8 см.

На тесто:
Мука в/с – 500 – 600 г;
Яйцо – 1 шт;
Вода – 250 мл;
На начинку:
Тыква – 700 г;
Лук репчатый – 300 г

Масло растительное – 100 мл;
Масло сливочное – 100 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый) – по вкусу

Однако, в первую очередь, необходимо приготовить фарш. Для этого, необходимо зачистить овощи. С луком, вроде, всё понятно. А вот с тыквой… Не знаю, как обстоят дела с этим овощем в России, но в Узбекистане, этот его принято различать по сортам. Так, к примеру, для приготовления жаркого из тыквы, требуется один сорт, для мантов – другой и так далее. В данном случае, годится сорт тыквы, именуемый в народе, как «салля-каду» («чалма», то есть круглая тыква). Похоже, это как раз тот самый сорт тыквы, что очень напоминает собою «карету», в которой известная Золушка поехала на бал. Собственно, как мне удалось выяснить позже, дотошно допрашивая местных поваров и домохозяек, в принципе, годится любая тыква. Всё остальное – капризы утончённых гурманов, которые, видите ли, тонко чувствуют вкусовые различия между отдельными сортами тыквы. Ну, и хай себе, с ними. Я же, предлагаю, вспомнив Михаила Михайловича Зощенко и его бесподобные персонажи, хором воскликнуть на подобные придирки отдельных изнеженных эстетов от кулинарии: «Не в театре!»

Одним словом, очищаем тыкву от кожуры и семян, и пропускаем её сквозь крупную терку. Затем, взяв в руку комок тертой тыквы, второй рукой крепко сжимаем (вспомните зимние снежки!) до тех пор, пока не вытечет весь сок. После чего, перекладываем отжатую тыкву в глубокую миску. Таким образом, отжимаем всю тыкву.

Теперь ставим сковородку на плиту, вливаем масло, нагреваем и опускаем вначале мелко порубленный репчатый лук. Обжариваем лук до светло-золотистой корочки, а затем, отправляем вослед тыкву и всё перемешиваем. Для того, чтобы будущая начинка стала ещё вкусней, добавляем сливочного (или топленого) масла и продолжаем обжаривать овощной фарш до готовности. Можно сразу посолить и поперчить. Добавлять в тыкву различные специи я бы не особо советовал, так как, соли и черного молотого черного перца, на мой взгляд, вполне достаточно. Тыква – мадам капризная и очень чутко реагирует на специи: можно только всё испортить.

Этапы приготовления «Каду-барака». Фото автора

Наконец, мы дошли до заключительного этапа, который очень близок с тем, что доводилось делать в предыдущем рецепте. Однако, тут значительно легче. На заготовку из теста, выкладываем немного фарша, складываем пополам, затем, перекладываем её на ладонь левой руки, располагая (по длине) вдоль пальцев. После чего, опускаем (перпендикулярно) на заготовку сжатые пальцы второй руки и плотно прижимаем. Оторвав руку – любуемся нашим полуфабрикатом! Видите, как

всё просто: никаких «третьих, «четвертых» и «пятых» рук.

Необходимо проследить, чтобы к этому времени, на плите стояла латка или кастрюля с водой. Как только вода закипит, посолить её немного и, если полуфабрикатов набралось уже с десяток, то можно осторожно опускать их варить. В первые секунды, следует обязательно помешать, чтобы «бараки» не слиплись между собой. Варятся они недолго. Следует набраться терпения, пока они не всплывут на поверхность, подождать с минуту-две и – можно вылавливать и укладывать в порционные тарелки.

А теперь, вспомните гоголевского Пацюка, расправляющегося без всяких столовых приборов с варениками. Ну как – вспомнили? То-то же: видать «наш» был человек, этот самый Пацюк – восточный товарищ. А иначе же, как ещё объяснить тот факт, что на Востоке тоже принято есть вареники безо всяких вилок и ложек? Правда, в обязательном порядке – чистыми руками…

Қаиш (отварные квадратики из теста с подливой)

«Қаиш». Фото автора

Ещё одно блюдо, которое я чуть было не окрестил «исконно бухарским», однако, вовремя спохватившись, просто, охарактеризую его, как широко распространённое в Узбекистане. "Қаиш» достаточно часто готовится в тех семьях, которые не каждый день могут позволить себе покупать мясо. Однако, несмотря на отсутствие оного, оно не уступает по вкусу мясным собратьям, подкупая своей оригинальностью, дешевизной, а самое главное – своей бесподобной подливкой, отличающееся своей простотой в приготовлении. В целом же, исполнение этого блюда отнимет у хозяйки максимум полчаса.

На тесто:
500 г муки;
2 яйца;
80 мл воды;

На поджарку (пиёздоғ):
100 г топлёного (можно растительного) масла;

2 – 3 луковицы;
2 – 3 картофелины;
1 морковь;
30 г томатной пасты (не менее 25%-ной);
500 мл воды кипячённой;
соль, перец по вкусу.

Замесить крутое тесто на яйцах и воде, дать полежать минут 10 – 15. Затем обомнуть его и снова и, закрыв крышкой, дать полежать примерно столько же. После этого тесто тонко раскатать скалкой.

Пару слов о скалке.

Обычно, скалки в магазинах и на производстве, чаще всего, встречаются только короткие (25 – 35 см), утолщённые в середине и тонкие ближе к краям. Возможно, они для чего-то и предназначены, но только не для среднеазиатской кухни. Лучшая скалка получается из заготовок для обычных швабр! Понятное дело, что швабру рабочую использовать в нашем деле ни в коем случае нельзя. Речь идёт о «болванках» для швабр. Отбираете ровную и гладкую со всех сторон «болванку», отмеряете 80 -100 см, отпиливаете и храните её у себя как «зеницу ока». Теперь вам могут только завидовать «знатоки восточной кухни», ибо такая «волшебная скалка» ещё не один раз окажет свою услугу при приготовлении таких блюд, как «угро», «манты», «самбӯса» и др.

Этапы приготовления «Қаиша». Фото автора

Итак, продолжим.

Раскатать тесто тонко (это означает, что ваше тесто должно выглядеть как скатерть, диаметром примерно в 1 метр), нарезать на квадратики размером 8 на 8 или 10 на 10 см. и отварить их в несколько подсоленной воде до готовности. Выловить шумовкой готовые квадратики и переложить их по отдельности на блюдо, промазывая каждый слой топленным (можно растительным), но лучше кунжутным маслом. На каждую тарелку следует класть не более двух – трёх слоёв.

Остаётся только залить эту красоту сверху поджаркой (которую мы должны приготовить заранее!), поблагодарить Бога и приступить к трапезе.

Приготовление поджарки (пиёздоғ): разогреть в латке масло, положить в него мелко нашинкованный полукольцами лук. Минуты через 3 -4 положить следом порубленную на маленькие кубики морковь (можно сразу-же посолить и поперчить) и всё перемешать. Пока морковь с луком жарятся, следует уговорить картофель – либо на мелкие кубики, либо – на брусочки. На это уйдёт ещё минут 5 – 7. Положить картофель, перемешать всё и жарить на среднем огне ещё 3 минуты. Затем положить томат-пасту, перемешать массу, пожарить с полминуты и только затем залить водой. Как только содержимое латки закипит, убавить огонь до минимума, накрыть латку крышкой и тушить

до готовности (примерно 10 – 15 минут). По окончанию готовки можно забросить туда мелко-рубленный чеснок.

Димляма (тушёные овощи с мясом)

Димляма. Фото автора

Было бы крайне несправедливо, если б я оставил без внимания тех хозяек, для которых готовка еды – ну, просто, мУка!

Нижеследующий рецепт исключительно для них. Забросали в казан всяких продуктов, поставили на плиту и… на пару-тройку часов позабыть о плите. И муж будет доволен, и себя можно занять чем-либо приятным.

На самом деле, я, конечно же, несколько упрощаю, поскольку любое блюдо требует от хозяйки максимум внимания. И потом, разве может быть блюдо вкусным, если не вложена в него частица души? Частица любви к своему супругу, детям…

Димляма является неизменным спутником практически любой восточной семьи. Особенно в конце лета, когда овощей изобилие. Все ингредиенты слоями выкладываются в казан и тушатся с закрытой крышкой на слабом огне около трёх часов. Сначала дно казана обкладывается небольшим слоем курдюка (стенки же, можно облепить нутряным жиром). Поверх выкладывается мясо (нетолстыми распластованными кусками). Затем опускаем репчатый лук, порезанный толстыми (в 1 см) колечками, солим, перчим. На лук кладём капусту.

Для этого, капусту разрезаем сначала надвое, а затем, удалив кочерыжку, каждую половинку кочана рубим на 3 части и этими крупными «дольками» обкладываем по периметру поверхность

казана. После чего, наступает очередь моркови, которую нарезаем толстыми кружочками (можно просто, порубить морковь пополам). Следом пускаем помидоры (дольками или толстыми кружочками), затем – болгарский перец (разрезав пополам), и завершает «пирамиду» картофель (если небольшой и молодой, то целиком).

Некоторые добавляют ещё и баклажаны. Словом, вариаций достаточное количество…

Баранина (с жирком) – 1 кг;
Масло растительное – 100 мл;
Лук репчатый – 400 г;
Капуста белокочанная – 500 г;
Морковь – 400 г;
Помидоры – 400 г (5 шт.);
Перец сладкий – 500 г;
Картофель – 500 г;
Чеснок – 3 головки;
Укроп + кинза – по 2 пучка;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира, тимьян);

Каждый слой овощей необходимо пересыпать специями, забрасываем несколько листиков лаврушки и, залив содержимое казана одной пиалой (стаканом) воды, закрываем плотно крышкой и тушим на слабом огне 2 – 2,5 часа. Вначале пламя делается большим, а через 5 – 7 минут (когда содержимое закипит) убавляется почти до самого минимума. За полчаса до готовности, можно положить пару-тройку головок молодого чеснока, сняв с него предварительно только те слои, что свободно поддаются очистке.

Готовое блюдо выкладывается слоями на большое плоское блюдо («табак») и посыпается зеленью (кинзой и укропом). Приятного аппетита.

Долма (среднеазиатский вариант)

«Долма» (среднеазиатский вариант). Фото автора

– Валико, скажи, ты любишь долма?

– Нет.

– Это потому, что у вас не умеют готовить долма. У меня мама так готовит долма – пальчики оближешь.

(Из к-ф «Мимино»)

Давайте признаемся как на духу: вы когда-нибудь любили? Да, да – я имею в виду то необыкновенное чувство, которое человек испытывает по отношению к объекту своего обожания. Без кого он не мыслит своего существования и ради которого он готов на самые безрассудные поступки, ибо лишиться его – значит лишиться жизни? Когда ни на минуту, ни на секунду ты не можешь думать ни о ком другом, кроме, как о нем. Когда, всего лишь при одном упоминании его имени, тебя охватывает дрожь и необъяснимое волнение, и ты ищешь малейшую возможность найти причину, ради которой можно было бы в любое мгновение сорваться и помчаться ему навстречу, не чуя почвы под ногами, словно у тебя за спиной выросли крылья. И все вокруг, на что бы ты ни кинул взгляд, радует и восхищает тебя,

и в такие минуты ты думаешь: до чего же гармонично и ладно устроен этот мир и как удивительны и неповторимо прекрасны ежедневные восходы и закаты…

Нет? Тогда мне вас искренне жаль. Потому, что в таком случае я должен сказать вам правду: вы не жили еще по-настоящему, потому что не испытали этого волшебного чувства, которое отличает нас от остальных обитателей Земли и которое делает людей людьми.

Как вы, вероятно, догадались, мне посчастливилось испытать подобное чувство, иначе я бы о нем и не говорил. И, как это ни странно, не один раз. Но первые впечатления, все же, намного ярче и глубже впечатываются в наши сердца. И пусть по истечении времени нет уже тех чувств и того накала страстей, что свойственно молодости, но, тем не менее, остается что-то такое, что утешает и согревает тебя. И в знак благодарности за те невероятные минуты, что были подарены нам в прошлом, мы чувствуем, что должны трепетно и с любовью сохранить в душе те остатки воспоминаний, что согревают наши души.

Видимо, человек живет ассоциативно. Во всяком случае, так можно сказать про меня. С первой любовью ассоциируется у меня приход весны, когда на деревьях набухают и лопаются почки, распространяя вокруг себя какой-то приторно-сладкий дурманящий аромат, от которого кругом идет голова. Почему? Я не знаю. Может быть, это символизирует зарождение новой жизни и связанное с этим естественное чувство ожидания какого-то чуда, надежды на что-то? Также я не могу равнодушно слушать Демиса Руссоса и Фаусто Папетти, потому что эта музыка проникает на какие-то неизведанные глубины и переворачивает мою душу, пробуждая что-то давным-давно уснувшее, и заставляет меня с волнением прислушиваться к самому себе. Я пытаюсь объяснить это как-то научно, но наука здесь бессильна.

И, наконец, есть еще одно звено в этой неразрывной цепочке ассоциаций, что меня пленяет и связывает с моей первой любовью. Догадались? Ну, конечно же, – Долма! И поверьте мне, я не ошибся, написав ее с заглавной буквы – она того стоит.

Да, простят меня братья-армяне, за то, что я осмелился ввести это блюдо в свою рубрику. Тем более, что ознакомившись чуть ниже с ее рецептом, они справедливо могут счесть, что я решил поиздеваться над ними и оскорбить их кухню. Успокойтесь, я все объясню. Моя долма и в самом деле далека от эчмиадзинской долмы, но для меня она значит больше, чем еда. Более того, мой вариант скорее всего имеет нечто общее с азербайджанской кухней, так как семья, в которой мне довелось отведать это блюдо, была, что называется, наполовину

азербайджанской: отец – азербайджанец, а мать – русская. Но это не так важно.

Лично для меня важен тот незабываемый аромат и вкус этого блюда, когда мы, сидя на балконе, уминали с невероятной быстротой целую косушку (а это около 500 мл) долмы и просили у Любы (так звали её сестру) ещё добавки. Мне много раз потом приходилось готовить такую долму, но никогда я не мог добиться того вкуса, что создавала своими чудесными руками Люба.

Уже, будучи в России, я вынужден был несколько «модифицировать» первоначальный вариант долмы с тем, чтобы и жители северной столицы имели возможность насладиться прелестями восточной кухни. Вкус, конечно же, далёк от совершенства, но за колорит можете быть спокойны. И вообще, со временем я понял одну простую вещь: вы можете привезти с Востока казан, живого барашка, все необходимые пряности и специи, в конце-концов – даже тот же самый хворост для топлива, но все равно блюдо получится не таким, потому что для идеальной полноты и совершенства вы не в состоянии «перенести» такие понятия, как «атмосфера», «колорит», «традиции» и так далее. Да и не нужно слепо копировать и подражать всему этому. Вполне достаточно знать культуру и обычаи определённого народа и уважительно относиться к ним.

Поэтому, пускай Россия остаётся в России, Азербайджан в Азербайджане, Узбекистан в Узбекистане, а Любовь – в нашем сердце!

Телятина (бескостная) – 1 кг;
Свинина (грудинка) – 700 г;
Масло растительное – 300 мл;
Лук репчатый – 500 г;
Морковь – 500 г;
Картофель – 500 г;
Помидоры – 500 г (5 шт.);
Перец сладкий – 600 г (5 шт.);
Томат-паста – 100 г;
Виноградные листья – 100 г (20 – 25 шт);
Чеснок – 1 головка;
Укроп + кинза – по 2 пучка;
Реган (райхон) – 1 пучок;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира, карри);

Сначала необходимо разделить телятину на две равные части: одна часть (500 гр) пойдет на подливу, другая – на фарш. Свинину также следует разделать полностью от хрящей

и косточек и пропустить мякоть на фарш, а оставшиеся небольшие кусочки хрящей и косточек с небольшим количеством мяса пустить на обжарку.

Репчатый лук почистить и также разделить примерно на две равные половины, одна из которых пойдет на мясорубку и в фарш, а другая – в обжарку, вместе с кусочками мяса.

Морковь почистить, промыть и порубить на мелкие сегменты.

Картофель также почистить, промыть и порубить на небольшие кубики. Залить водой и отставить пока в сторону в отдельной миске.

У помидор вырезать аккуратно плодоножку, срезать верхнюю шляпку (толщиной примерно 0,5 – 1 см), чайной ложкой осторожно изъять «унутренности» (особо не «увлекаясь», чтобы толщина стен полого помидора была достаточно толстой) и тоже отложить их пока в сторону. Содержимое помидор также следует выложить в отдельную мисочку: оно нам ещё пригодится.

Болгарский перец также промыть и вырезать плодоножку.

С виноградными листьями несколько сложнее и одновременно достаточно просто. Поскольку для наших целей годятся только листья молодые (что означает весну), «ясный перец», что в средней полосе России такое может привидеться разве что только во сне. Тем не менее, почти на любом рынке продаются консервированные варианты этих листьев. Следует лишь придирчиво отнестись к ним при покупке. 150 грамм этих листьев нам хватит «за глаза и за уши». Выбирайте не очень мелкие и не слишком крупные экземпляры. При этом проследите, чтобы они были не очень твёрдыми. Промойте их под струёй холодной воды и тоже отложите пока в сторону.

Прокрутите мясо через мясорубку, вперемежку с луком. Лучше всего делать это на мелкой решётке. Теперь посолите, поперчите по вкусу. Можно добавить немного зелени и пряностей. Добавьте к фаршу полстакана кипячёной холодной воды и тщательно все перемешайте.

Этапы приготовления «Долмы». Фото автора

Заполните образовавшимся фаршем внутренности помидоров и болгарского перца. Оставшийся фарш заворачиваем в виноградные листья. В среднем, достаточно накрутить около 20 виноградных листочков. Если после того, как вы завернули все листочки останется «лишний» фарш, – не расстраивайтесь: сделайте из них просто небольшие тефтельки. Для экономии, можно добавить в них сваренный до полуготовности рис.

Теперь ставим казан на плиту, наливаем масло и разжигаем под казаном огонь. Как только масло достаточно накалится, забрасываем оставшуюся половину говядины, предназначенную для обжарки, предварительно порезав его на мелкие (по 20 грамм) кусочки, а через 5 – 7 минут можно закинуть и кусочки хрящей и костей от свинины. Тщательно все перемешиваем и ждём, когда сок испарится, а мясо начнёт слегка подрумяниваться.

Теперь опускаем оставшуюся половину лука, что предназначена для обжарки, нашинковав её, предварительно, полукольцами и хорошенько перемешиваем содержимое казана.

Сразу же солим и перчим по вкусу и немного убавляем пламя огня, установив примерно на «среднее» значение. Через 7 – 8 минут опускаем в казан содержимое помидор, вместе с образовавшимся соком и почти следом отправляем морковь. Снова не забываем все перемешать и оставляем казан в покое на 7 – 8 минут. Затем отправляем в котёл картофель, порубленный на маленькие кубики (1Х1Х1см) и вновь

перемешиваем содержимое казана.

Ещё через 5 минут добавляем 1 – 2 столовые ложки томатной пасты, перемешиваем тщательно и укладываем вначале: фаршированные виноградные листья, располагая их, вплотную друг к другу и усеивая ими весь периметр казана. Подставив шумовку, заливаем горячей кипячёной водой. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла собою фаршированные виноградные листья. Более того, уровень воды должен как минимум на 2 см возвышаться над поверхностью оставшихся внизу овощей с мясом. Следом, на листья укладываем фаршированный перец, уговаривая его лечь ровно, чтобы особо не выпирали его бока. И уже рядом с перцем или же на него расположить аккуратно фаршированные помидоры, прикрыв их сверху своими же «шляпками», что срезали накануне.

Теперь необходимо увеличить пламя и дождаться, когда все содержимое казана начнёт интенсивно кипеть. В этот момент следует вновь уменьшить пламя, теперь уже почти до минимума, закрыть плотно казан или латку крышкой и оставить тушиться как минимум на 35 – 40 минут.

А тем временем, можно заняться зеленью. Берём по пучку: укропа, кинзы и регана (это красновато-фиолетовая трава) и мелко порубив, смешиваем между собой. Теперь, очищаем 5 – 6 долек чеснока и также мелко рубим. Можно протереть на крупной тёрке, разницы особой я не вижу.

Дождавшись, когда указанные полчаса иссякнут, снимаем крышку казана, разбрасываем, словно «сеятель» из «Двенадцати стульев» И. Ильфа и Е. Петрова, по всему казану зелень, сверху добавляем протёртый чеснок, если хотим, добавляем зиру, карри и снова плотно закрываем крышку и оставляем ещё на 5 – 6 минут, по истечении которых, выключаем огонь под казаном.

Теперь, несколько слов о том, как правильно следует раскладывать долму. Поскольку, блюдо наше уложено в несколько слоёв, то желательно бы, чтобы эти слои не подвергались варварскому разрушению. В приличных семьях за это могут дать и в морду. Необходимо, постараться аккуратно, с одного края изъять шумовкой равное количество определённого ингредиента и равномерно разложить по всем порционным (глубоким) тарелкам. Когда овощи, лежащие сверху, будут извлечены, то перед нами обнажится самый низ, где расположены кусочки мяса, которые также необходимо равномерно распределить между участниками трапезы. Собственно, никакого открытия я, наверное, и не совершил. Но сказать об этом был обязан.

Ну вот, пожалуй, и всё. Могу, разве что добавить

по большому блату: неплохо на это блюдо ложится сверху 20% сметана. Ох, и неплохо же!

Восток – дело тонкое

Выросшая и закалённая в суровых знойных условиях южного климата, наша детвора с известной снисходительностью относилась к приезжим новичкам из северных широт. В особенности, – к москвичам и ленинградцам. Возможно, сказывались стереотипы и некая предубеждённость, свойственная жителям провинциальных городков, рассматривающих своих столичных ровесников, как изнеженных белоручек и очкастых умников.

Впрочем, если копнуть глубже, то понять нас было нетрудно. В отличие от своих урбанизированных собратьев, мы были, что называется, ближе к природе. С ранних лет, чуть ли не с пелёнок, мы бегали босиком по раскалённому плавящемуся асфальту, соревнуясь между собой – кто дольше вытерпит и не свернёт в тень. Мы тщательно старались скрыть свои слёзы, ибо это означало слабость и позор, а прослыть слабаками и «маменькими сыночками» нам не хотелось. Мы целыми днями гонялись за ящерицами, скорпионами, пауками и разного рода ползучими гадами, нередко подвергая свою жизнь реальной опасности. Найдя шмелиное гнездо, мы шерудили его длинными палками и бежали прочь от разъярённого роя. Наши пятки настолько загрубели, что мы на спор бегали по колючкам, чтобы потом, укрывшись от посторонних глаз и стиснув от невыносимой боли зубы, попытаться вытащить многочисленные занозы. Словом, мы, можно сказать, являлись частью самой природы, слившись с ней в единое целое. Поэтому неудивительно, что своих сверстников из столичных центров, мы рассматривали как неких инопланетян, которых судьба случайно забросила в наши края.

О том, что к Беляковым из России приехали двоюродные братья, мы узнали в первый же день. С самого утра, ребятня нашего двора, не сговариваясь между собой, ненавязчиво крутилась возле парадной, в одной из квартир которой накануне вечером поселились гости. Всем было жутко интересно – как выглядят «бледнолицые».

Приезжие не заставили себя долго ждать, появившись вскоре босиком и в одних сатиновых трусиках. Трусы также, отличались своим затейливым орнаментом. Впервые в жизни очутившись на Юге, молодым ребятам не терпелось, наконец, позагорать. Ослепительно белые их тела на мгновение заставили нас зажмуриться.

– Москвичи… – с видом опытного знатока вынес заключение мой товарищ, коротко сплюнув сквозь зубы.

– С чего ты взял? – выразил я сомнение.

– Да ты посмотри, как они ходят: словно у них угли под ногами…

И в самом деле, было смешно наблюдать, как ребята осторожно и неуклюже ступали своими изнеженными босыми ступнями по грубой шероховатой земле, всякий раз, подпрыгивая и периодически вскрикивая:

– Ой, мамочки! Ой!

Надо ли говорить, как это нас позабавило…

Эта история, поневоле, всплыла в моём воображении лет через двадцать, когда я, будучи взрослым (прожив в Ленинграде-Петербурге довольно продолжительное время), приеду вместе с семилетним сыном погостить в Бухару, к своим родственникам.

– Ну, совсем, как «снегурочка»! – не удержались близкие, ощупывая и тиская Алишера, хотя, по моим представлениям, он ничуть не отличался от меня самого: такой же жгучий брюнет… с темно-карими глазами…

Однако самое забавное, нас ждало впереди, когда мы вышли во двор.

Местная детвора с любопытством набросилась на новичка и, облепив со всех сторон, стала бесцеремонно обсуждать его вслух, между собой, словно перед ними стоял не живой человек, а экспонат из музея.

– Из Ленинграда… – уверенно произнёс один из местных, окинув с ног до головы Алишера.

– С чего ты взял? – удивился его товарищ.

– Культурный чересчур… – заключил по непонятно каким признакам опытный профессионал.

– А мы его щас проверим! – оживился друг и в следующую секунду, со всего маху, врезал под зад пендаль моему сыну.

– Простите, пожалуйста… – вежливо отреагировал сынуля, вместо того, чтобы влепить хорошенько обидчику сдачи.

От неожиданности, местный абориген на некоторое время лишился дара речи. Секунд пять он с раскрытым ртом изучал столь редкостный «экземпляр», после чего, совершенно обалдев от изумления, обернулся к приятелю и ошарашенно подтвердил:

– Действительно… с Ленинграда…

Пиёз-долма (Голубцы с фаршированным луком)

«Пиёз-долма». Фото автора

Когда-то, ещё в советские времена, один из моих друзей приехал ко мне в гости. Понятное дело: домашние с радостью восприняли этот визит, показывая достопримечательности древнего города, а моя мама, желая угодить гостю, не отходила от плиты, изощряясь в кулинарных изысках.

С той поры минуло более четверти века. К тому времени я уже прочно освоился на российской земле, и наши встречи с ним стали носить более частый характер. И всякий раз, стоило моему другу приехать в Питер, я как мог, старался угодить ему во всём и прежде всего, конечно, это касалось еды. Манты, пловы и кабобы, «разбавляемые» периодически менее популярными блюдами, были опробованы не один раз. Я уже стал задумываться над тем, чем бы таким необычным угостить своего приятеля в очередной раз, как Андрей сам мне помог в этом, несколько смущённо признавшись:

– Знаешь, дорогой Голибушка, огромное тебе спасибо за все те блюда среднеазиатской кухни, что позволили мне отчасти как бы вернуться в свою любимую и дорогую сердцу Бухару.

Однако одно блюдо, ты всё же мне не приготовил…

– Это, какое ещё?! – искренне изумился я, мысленно прокручивая в голове все рецепты, какие только мне приходилось готовить.

– Успокойся: твоей вины в этом нет – видя мою растерянность, поспешил заверить меня товарищ, и пояснил. – Видишь ли, дело в том, что одно из тех многочисленных блюд, какими угощала твоя мама, мне запомнилось, почему-то, более всего… Ну, очень уж, оно было необычное.

Я напрягся, повесив свои уши на гвоздь внимания.

– Не помню, как оно называлось, но там присутствовали… как бы это выразиться по точнее… – Андрюша издевательски выдержал актёрскую паузу, однако, видя, как я «заколотился» в приступе бешенства, сжалился. – Словом, там присутствовали голубцы из фаршированного лука.

– А-а… – протянул я, вспомнив наконец блюдо, которое крайне редко готовилось в нашей семье, поскольку к луку (а тем более – варёному) с детства относился довольно прохладно. – Ну да, варёный лук…

– В том то и дело, что, казалось бы, обычный варёный лук! – словно читая мои мысли, перебил меня друг. – Но именно это блюдо заставило изменить моё отношение к этому овощу!

Ну, что тут скажешь: пришлось поднапрячь свои мозги и попытаться вспомнить, как же готовила его моя мама. И к великому своему стыду, я понял, что почти ничего не осталось в памяти. Так, какие-то небольшие фрагменты, не более. И, тем не менее, не желая упасть «фейсом об тэйбл», мне пришлось соврать приятелю, что «конечно же, знаю!»

Стоит ли объяснять, КАК я волновался, когда спустя чуть ли не три десятка лет, поставил это блюдо на стол, тщательно скрывая своё волнение. Заранее, забегая вперёд, могу только сказать: никакого подвоха мой друг не заметил, заявив лишь напоследок:

– Вкусно, но – мало!

И видя, что я не до конца верю в искренность его слов, Андрюша вынужден был сознаться:

– Нет, на самом деле вполне недурственно. Правда, у твоей мамы они были на порядок вкуснее! – И уж, совсем дипломатично добавил – А может быть, мы были тогда по-моложе?

Вот и гадай теперь, после этих слов…

Говядина (с жирком) – 500 г;
Масло растительное – 200 мл;
Лук репчатый – 500 г;

Морковь – 250 г;
Капуста белокочанная (молодая) – 500 г;
Рис – 100 г;
Чеснок – 4 – 5 зубчиков;
Специи – (соль, перец чёрный, зира, тимьян, барбарис);
Укроп – 30 г.

Отварить до полуготовности рис. Откинуть его на дуршлаг, промыть под струёй холодной воды, дать стечь и забросить в глубокую миску.

Промыть мясо крупным куском, нарезать его на кусочки, перемолоть (вместе с жиром) через мясорубку и соединить с рисом.

Этапы приготовления «Пиёз-долмы». Фото автора

Очистить луковицы. Порубить одну из них очень мелко и забросить в фарш. Добавить половину мелко нарубленной зелени, все специи (кроме тимьяна и барбариса), чуточку воды (50 – 60 мл) и вымесить тщательно фарш.

В отдельный сотейник сложить четыре-пять оставшихся очищенных луковиц, залить их крутым кипятком, выдержать секунд 15 – 20, после чего, слить кипяток и мгновенно подставить под струю холодной воды. Слить воду, дать возможность луковицам немного остыть. Затем, острым ножом сделать продольный неглубокий (примерно на 2 – 3 слоя) надрез вдоль всей луковицы, от плодоножки до основания. Теперь, аккуратно раздвигая надрезы, разобрать на поддающие слои (как правило, на два-три) и отложить их в сторону. Оставшиеся луковички нашинковать (кольцами, полукольцами), сложить в миску и также отставить пока в сторону.

Свежий кочешок молодой капусты разобрать на отдельные листы, не прибегая для этого к ошпариванию или предварительному кипячению. Естественно, речь идёт о молодой ранней капусте. Вполне достаточно, если вы «настрижёте» штук 10 – 12 листиков, что вполне достаточно будет для нормальной среднестатистической российской семьи. Оставшуюся капусту, разрубив пополам и удалив кочерыжки, следует перерубить или же нашинковать (можно «шашечками»). Разобранные листья тщательно промыть, срезать острым ножом утолщения у основания (нет особой необходимости в том, чтобы их отбивать) и завернуть в них фарш, как на обычные голубцы.

Оставшийся фарш разместить по луковицам. При этом, следует учесть, что каждый луковый «голубец» должен состоять как минимум из двух слоёв луковицы. То есть, для заправленной фаршем луковицы среднего размера, мы подыскиваем пустую «соседку» чуть большего диаметра и, стараясь не разломать, втискиваем аккуратно первую во вторую, но таким образом, чтобы открытый шов первой был надёжно спрятан за внутренним слоем второй. Другими словами, пытаемся спрятать все швы, дабы фарш при тушении не вывалился наружу.

Ну, а дальнейшее, полагаю, в особых комментариях не нуждается. Вначале, в нагревшее масло забрасываем нашинкованный полукольцами лук. Обжариваем его минут пять, после чего, отправляем вослед порубленную капусту. Выдерживаем ещё минут 5 – 6, и – наступает черед моркови, которую можно порубить на сегменты. Ещё минуты через три – четыре, солим, перчим, добавляем немного воды (не более 800 – 900 мл) и обкладываем голубцами с капустой, по всему периметру казана. Накрываем плотно крышкой, ждём, когда содержимое закипит, убавляем немного огонь и оставляем тушиться минут пять – шесть, после чего, докладываем сверху фаршированный лук, заправляем тмином и барбарисом, вновь плотно закрываем и оставляем в покое до полной готовности (как правило, не более 40 – 45 минут).

На заключительной стадии, забрасываем мелко порубленные чеснок и зелень, ждём ещё пару-тройку минут и – можно выключать плиту.

Чарбу-долма (Голубцы в плёнках нутряного сала)

«Чарбу-долма». Фото автора

Этот вид голубцов нечасто можно попробовать сейчас, хотя раньше это блюдо достаточно распространённым и обычным в любой бухарской семье. Плёнки нутряного сала несложно приобрести на любом рынке, где торгуют бараниной.

Овощная подлива готовится точно так же, как и в варианте «пиёз-долма», хотя, существует и масса других вариантов. Для фарша же, лучше всего подойдёт баранина (желательно, корейка или окорок)

Баранина (корейка, окорок) – 500 г;
Масло растительное – 150 мл;
Лук репчатый – 200 г;
Плёнки нутряного сала – 350 г;
Морковь – 200 г;
Капуста белокочанная (молодая) – 350 г;
Рис – 100 г;
Чеснок – 4 – 5 зубчиков;
Специи – (соль, перец чёрный, зира, тимьян, семена

кориандра)

Укроп – 30 г.

Подготовить овощи, как в предыдущем рецепте.

Отделить мясо от костей, промыть и мелко порубить от руки. Соединить с наполовину сваренным рисом, луком, добавить специи (семена кориандра предварительно измельчить), немного воды и вымесить фарш.

Промыть в слегка тёплой подсолённой воде плёнки нутряного сала, разрезать осторожно на квадраты (15 х 15 см), положить в центр фарш и завернуть, придав изделиям форму голубцов.

А дальше, полагаю, нет особой надобности, повторяться: всё повторяется почти точь в точь, как и в предыдущем рецепте, только, вместо фаршированного лука, следует уложить сверху завёрнутые в плёнку голубцы.

Этапы приготовления «Чарбу-долма». Фото автора

Заключительная стадия, полагаю, в особых комментариях не нуждается. Единственное исключение – воды следует налить значительно меньше (достаточно 600 мл). Следует только, обратить внимание на то, что количество растительного масла, также необходимо сократить на четверть, поскольку, часть жира вытопится в процессе тушения из самой плёнки.

Приведённых примеров вполне достаточно для того, чтобы, усвоив основной принцип готовки подобных блюд, проявить свою творческую фантазию и придумать «своё» фирменное блюдо с тем, чтобы удивить своих друзей и близких.

Более того, все эти фаршированные голубцы, можно с не меньшим успехом приготовить и на пару, сохранив больше витаминов. Дополните своё воображение, скажем, фаршированными баклажанами или помидорами, болгарским перцем, или кабачками. А почему бы и – нет? Напоследок, хочется предупредить, что данное блюдо не рекомендуется пожилым людям, в виду того, что нутряной жир обладает повышенным содержанием холестерина, следовательно, трудноусвояем для стареющего организма.

Главное – рецепт!

(Из историй о ходже Насреддине)

Ходжа Насреддин нёс домой печёнку, которую он только что купил на рынке. В другой руке он держал рецепт ливерного пирога, любезно предоставленный ему другом. Неожиданно, откуда-то сверху, налетела ворона и выхватила печёнку.

– Дура! – заорал Насреддин. – Мясо и в самом деле хорошее, да рецепт-то ведь, у меня!

Глава 9. Гимн уйгурской кухне

«Чузма-лагман». Фото автора

«Если китайцы едят все, что двигается, то уйгуры – всё, что растёт»

(Уйгурская поговорка)

Говорят, Архимед, сделав своё открытие, воскликнул: «Дайте мне точку опоры, и я переверну мир!» Несколько перефразировав его, я бы сказал так: «Дайте мне повара-уйгура и я переверну ваше сознание, разрушив все ваши блёклые представления о кулинарии в целом и о мучной кухне в частности».

Вплотную с уйгурской кухней мне, к своему стыду, довелось познакомиться несколько поздновато, но она сразу же покорила меня во всех отношениях и прочно запала в душу, найдя там свой уголок. Это поистине замечательный трудолюбивый народ: видать, не случайно, расселившись на стыке таких мощных культур, как тюркская, монгольская, китайская и персидская, и вобрав в себя все самое лучшее, он достойно зарекомендовал

себя в братской семье среднеазиатских народов, выделяясь среди прочих, своей великолепнейшей мучной кухней.

Про уйгуров у нас в народе ходит поговорка, за точный перевод которой я не ручаюсь, но… Как про хорезмийцев, говорят, что «они начинают танцевать, едва упав из живота матери», точно также и про уйгуров можно с уверенностью сказать: «они начинают готовить, едва появившись на свет.» Но более всего, меня поразило не только, и даже не столько трудолюбие и добросовестность (что, собственно говоря, само по себе, не так уж и маловажно), сколько – высочайшая чистоплотность. Такого я не встречал нигде после…

Чего только ни пришлось мне вытерпеть, постоянно выслушивая, как искажают и коверкают названия среднеазиатских блюд отдельные товарищи. И «лангам», и «далман» (видимо, симбиоз лагмана и долмы), и даже «ламган». Поначалу, меня это возмущало и я, не без ехидства замечал: «Ну, неужели вам так сложно запомнить хотя бы название блюда? И вообще: как можно спутать долму с лагманом? Ведь, это два совершенно различных блюда!? Я же не путаю белорусские драники с украинским гетманским борщом, или литовские цеппелины с русскими картофельными зразами?!»

Но потом до меня дошло: они не виноваты, что им не довелось родиться и жить в огромной стране под названием СССР. Это их мамы и папы ещё помнят и, вероятно, до конца своих дней не спутают бывшие республики Средней Азии с республиками Закавказья, отроги Памира от Эльбруса и так далее. Я совершенно забыл, что наши дети, в отличие от нас, родились и получили воспитание в «свободных и независимых» странах!

Что ж, пожелаем им искренне, чтобы и их школьная программа была бы не хуже советской, и достойна статуса вновь образованных стран, чтобы наши дети лучше своих родителей освоили бы знания истории, географии и прочих важных дисциплин, необходимых для общего развития и становления нормальной личности.

Не скрою: трудно бывает, порою, сдержаться от переполняющих душу эмоций, когда приходится сталкиваться с категоричными высказываниями отдельных людей, поверхностно знакомых с восточной кухней. И это касается не только неискушённых россиян молодого поколения, но, прежде всего, поражают так называемые «земляки», которым, в силу их природного темперамента, присущи такие качества, как импульсивность, повышенная эмоциональность, вспыльчивость и категоричность. Причём, как мне пришлось убедиться, крайняя

безапелляционность в вынесении окончательного вердикта свойственна по большей мере именно тем людям, которые дальше своего дома носа не выказывали.

«Никогда в лагман не кладут картошку!!!» – авторитетно заявляет один.

«Я сам, родом из Киргизии, и могу сказать вам точно, что никакие баклажаны в подливу уйгуры не кладут!» – подчёркивает другой «спец».

«Запомните: никакого болгарского перца в настоящее Ашлянфу не идёт!» – назидательно грозит своим пальчиком третий…

Всё это было бы смешно, если бы не так грустно. Мне довелось общаться с немалым количеством тамошних поваров и почти все они сходятся на том, что всё зависит от времени года и доступности продуктов.

Правда, попадались и уникумы-повара. Один из которых, на мой вопрос, «Расскажите, пожалуйста, об особенностях уйгурской кухни?», чистосердечно осведомился:

– А что: разве существует какая-либо другая кухня в Центральной Азии?

Понятное дело, что беседа наша быстро закруглилась.

Впрочем, не менее повеселила и позабавила и другая крайность, которой подвержена, как правило, определённая категория россиян. Вот типичный образец подобного выступления, который довелось мне услышать на одном из форумов (я сознательно несколько видоизменил сам текст, не искажая смысла):

«Почитала комментарии и возмутилась. Люди, кто дал вам право судить о правильности рецепта? Вы можете только предлагать свои варианты приготовления. Никто из вас не является автором первого в мире плова (кебаба, лагмана, шурпы… и пр.), значит и не вам судить об его истинном составе. Даже если вы той национальности или из той страны, чьей национальной гордостью является данное блюдо. Достаточно часто, настоящие мастера готовят разные вариации одного и того же блюда».

«Правильно: молодец!» – похвалил я про себя умную девушку, поскольку и сам на дух не переношу всякого рода «истинных знатоков», «специалистов» и прочих выскочек от кулинарии.

И тут же, строчкой ниже, читаю: «…Я, к примеру, в лагман добавляю: и картошку, и капусту, и солёные огурцы, и чёрную редьку…»

Так и захотелось продолжить: «и толчёный кирпич, и алебастр, а также гвозди, гайки, шурупы, болты…»

Что тут можно сказать? Нет, сразу же хочу оговориться, дабы быть верно понятым: я совсем далёк от ревностных защитников соблюдения «чистоты ритуалов», а потому, вполне допускаю в лагмане присутствие картофеля, капусты, баклажана… и т. д., поскольку, в основе выбора того или иного продукта лежит не фанатичное соблюдение перечня раз и навсегда установленных конкретных ингредиентов, а их возможная доступность, диктуемая, прежде всего, исходя из практических соображений и в первую очередь, от времени года.

В этом, по-моему, и состоит исключительная особенность, мудрость (и – как следствие – демократичность) уйгурской кухни, допускающей частичную взаимозаменяемость отдельных продуктов. Ибо, при более близком знакомстве с этим уникальным народом, начинаешь осознавать, что это больше, чем просто кулинария – это образ жизни, попытка выжить в любых условиях. В конце концов, в этом усматривается глубокая философия, опирающаяся на реальности, диктуемые временем. Не случайно, в среде уйгуров бытует распространённая поговорка: «У смышлёных хозяев и корова станет иноходцем».

Другое дело, что это вовсе не означает, что можно бросать в казан всё, что попало, обезличивая и сводя до неузнаваемости (как внешне, так и в качественном отношении) изначальное блюдо.

Повторяю: я согласен и допускаю, что небольшие несущественные отклонения могут допускаться, но есть вещи незыблемые и вечные, выдержавшие испытание временем и являющиеся «классикой». Которые не терпят вольного обращения. А потому, допустить возможность присутствия солёных огурцов, скажем, в лагмане, это всё равно, что слушать симфонию Бетховена, Чайковского или Рахманинова в исполнении оркестра дойристов и/или балалаечников. Вполне вероятно, что кое-что можно будет разобрать, но… Но – простите меня – почему всё это я должен признавать той классикой, исполнение которой, словно живая картинка, навечно запечатлена в моём сердце с самого детства? И потому, любое посягательство на его внешнее и качественное изменение, вызывает во мне вполне объяснимый и обоснованный протест и возмущение?

Можно вместо джусая, например, положить черемшу, или вместо тянутой самодельной дунганской лапши, купить в супермаркете отличные итальянские спагетти, отварить их и не страдать под бесконечной пыткой над вытягиванием правильной лапши. Можно – всё, что только взбредёт в голову. И это вовсе не преступление. Более того, очень возможно, что это

«новое» может оказаться даже вкуснее прежнего классического рецепта. Бога ради. Как говорится, «на здоровье»! Я лишь, сторонник того, чтобы не называли это блюдо «лагманом», дискредитируя и обезличивая тем самым изначальные представления о самом блюде и внося сумятицу в умы тех, кто желал бы приобщиться к кулинарным традициям иной культуры, иного народа. Только и всего!

Лагман (мясо с овощами и дунганской лапшой)

Для приготовления подливы (кайла):
Баранина (корейка, окорок) – 1,2 кг;
или
Говядина (бескостная) – 800 г;
Масло растительное – 270 мл;
Лук репчатый – 200 г;
Морковь – 200 г;
Картофель – 200 г;
Помидоры – 150 г (2 шт.);
Перец сладкий – 200 г;
Томат-паста (25—30%) – 80 г;
Вода кипячёная – 1 – 1,2 л;
Джусай – 10 – 15 г;
Пряности – перец чёрный, карри, зира – по вкусу;
Чеснок – 5 – 6 долек;

На тесто:
Мука в/с – 220 г;
Вода – 100 мл;
Соль – 1 ч. л.;
Масло растительное – 50 мл.

Если вам повезло с бараниной, то, предварительно промыв её целиком, рубим на небольшие кусочки, вместе с косточкой (можно и без косточек, предварительно совершив обвалку, то есть, отделив мясо от костей), по 20 – 30 грамм, складываем в эмалированную глубокую миску и ставим пока в холодильник, накрыв слегка пищевой плёнкой для того, чтобы мясо не заветрилось.

Если же, вместо баранины вы решили использовать говядину, то неплохо было бы выбрать её с жирком, то есть не совсем постную. Говядину также следует промыть и порезать на небольшие кусочки по 25 – 30 грамм.

Один из вариантов приготовления дунганской лапши

Прежде всего, необходимо замесить тесто. Много споров возникает относительно ингредиентов самого теста. Одни настаивают на том, что яйца при замесе – необходимый элемент,

другие – начисто, отвергают их. Мне захотелось экспериментальным путём выявить истину, а потому, я замесил и так, и эдак. Скажу честно: особой разницы (ни при вытягивании, ни по конечному результату) выявить не удалось. Варианты с содой – это несколько другое, а потому не стану отвлекаться.

Замесив крутое тесто, скатайте его в шар, положите в миску, плотно накройте крышкой (можно поместить в целлофановый пищевой пакет) и оставьте на 10 минут. Затем тесто следует вынуть и быстро (в течение 10 секунд) энергично обомнуть и вновь, плотно накрыв, оставить его в покое примерно ещё на такое же время. После чего, в последний раз обомнуть, дать ему возможность выстояться ещё столько же, и только затем можно приступать к следующему этапу.

В отдельную плоскую тарелку наливаем 1—2 столовые ложки растительного масла и, наклоняя её из стороны в сторону, равномерно распределяем жидкость по всей окружности тарелки, чтобы масло равномерно растеклось по всему дну. Затем расплющиваем «колобок» в «лепёшку», диаметром примерно в 15 сантиметров и обмакиваем её в тарелку с маслом: сначала одной стороной, а затем, перевернув, другой. Оставляем её там, накрываем плотно пищевой плёнкой и даём возможность «отдохнуть» тесту от рук, на 5 – 7 минут. Затем, снимаем плёнку, острым ножом разрезаем «лепёшку» параллельно на 4 равные части и поочерёдно начинаем скатывать их в жгутики-колбаски, аккуратно приминая их сжатыми в кулак ладонями и слегка вытягивая при этом.

Этапы приготовления лапши для лагмана. Фото автора

Можно раскатывать на столе, однако, я предпочитаю все этапы делать «на весу»: так лучше чувствуешь тесто. Располагаю

жгутик между ладонями обеих рук, и начинаю: сначала слегка сжимаю с боков, а потом, высвобождая одну руку и, продолжая удерживать, осторожно вытягиваю свободной рукой. Правда, необходимо при этом следить за тем, чтобы раскатанные отрезки аккуратно «стекались» на стол, а не висели в воздухе: в противном случае, жгут может просто, разорваться. Свёртываем образовавшиеся длинные «змейки» в виде спирали на той же самой тарелке, прикрываем плёнкой и оставляем ещё на 10 – 12 минут.

После чего, вновь приступаем к аналогичной процедуре, начиная с самой первой заготовки. Вскоре, вы заметите, что ввиду планомерного удлинения лапши, одной тарелки явно недостаточно, а потому заранее приготовьте ещё одну. С каждым последующим разом, вы с изумлением начнёте убеждаться, что жгутики становятся всё податливее, длиннее и тоньше. В этом процессе должны активно задействованы обе руки.

При необходимости, руки также следует смочить маслом. Искусно сжимая, скатывая между ладонями, а потом, вновь растягивая, внимательно следите, за тем, чтобы не слишком переусердствовать в этом деле, поскольку, лапша – штука капризная и может порваться. Попробуйте пообщаться с нею, поуговаривайте мягко, обещая не есть, а только показать гостям.

Словом, необходимо сдружиться с тестом.

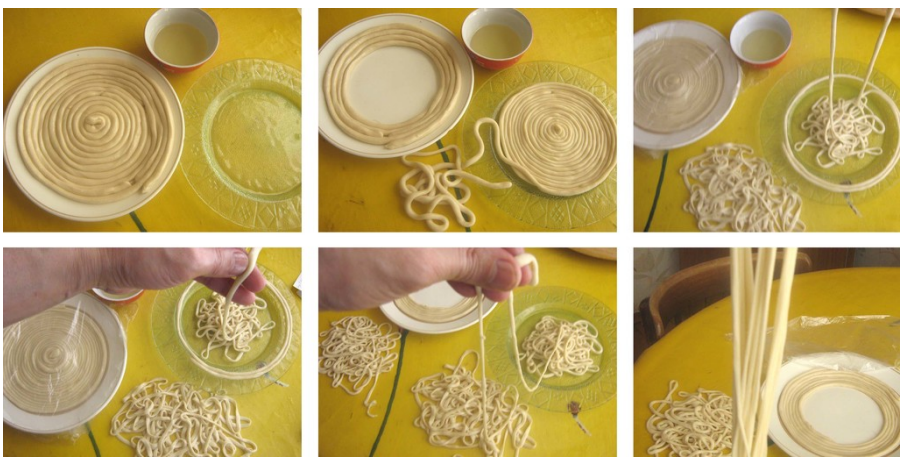
Со временем, вы обязательно сами почувствуете это, и поймаете себя на мысли, что несмотря не некоторую трудоёмкость, этот процесс доставляет вам определённое наслаждение. И вот, вы уже начинаете испытывать вполне объяснимую гордость за то, что не зря послушались меня, и таким образом приобщились к великому таинству уйгурской кухни. Уверяю вас, вы абсолютно не заметите, как за этим занятием пролетят полтора-два часа. Зато – удовольствие какое!

Да, забыл вас предупредить: необходимо заранее поставить большую кастрюлю с водой на плиту с таким расчётом, чтобы, когда вы закончите вытягивать лапшу, вода вскипела. В воду необходимо засыпать пару чайных ложек соли. Теперь, вы уже не делаете перерывов между последующими этапами, поскольку, едва успеете вытянуть четвертую «нить», как вас уже дожидается первая, успевшая к тому времени прилично «отдохнуть».

Самое интересное начинается на последнем этапе. Вы вдруг начинаете понимать, что можете вытянуть лапшу в тонюсенькую нитку, но я вам этого делать не советую, поскольку мы готовим не «шиму» (об этом блюде как-нибудь в следующий раз), а – лагман. А на лагман, достаточно будет, если диаметр лапши будет соответствовать 3 – 4 миллиметрам. Я, к примеру,

не люблю круглую лапшу, а потому, в процессе вытягивания, стараюсь слегка придавливать её между указательным и большим пальцами левой руки. В этом случае, лапша получается чуточку сплющенная. Словом, именно то, что мне и надо. Однако, всё это дело вкуса.

Удивительно, но на самом последнем этапе вытягивания, совершенно нет необходимости смазывать «нити» маслом: они уже по «остаточному принципу» тянутся сами. (Тем не менее, настоятельно рекомендую убедиться в том, что масла хватает. Если необходимо – смочите руки маслом). Причём, можно складывать их отвесно, друг на друга, безо всякого страха, что они слипнутся.



Этапы приготовления лапши для лагмана. Фото автора

Тут, правда, вас подстерегает другая сложность: на заключительном этапе, необходимо как можно скорее все четыре образовавшиеся кучки полуфабриката отварить. Для этого, одной рукой вы берётесь за один свободный конец «нити» и, согнув руку в локте, свободной рукой перехватываете снизу, и начинаете аккуратно наматывать на руку (как на катушку) всю нить до конца. После чего, осторожно снимаете образовавшуюся «гирлянду», берёте за оба конца и легонько, но уверенно постукиваете связкой лапши по столу, одновременно немного растягивая руки в стороны.

Только, без излишнего усердия и азарта! Возможно, что нити лапши у вас и так уже получились нужной толщины и длины. В этом случае, в дополнительном растягивании нет особой необходимости. Проследите за тем, чтобы стол, при этом, был немного подпылен мукой.

Таким образом, вытянутую лапшу, срочно опускаете

в кипящую подсолённую воду и мгновенно, деревянной лопаточкой или ложкой помогаете всем нитям разъединиться, дабы они в первую же минуту не слиплись между собой. Этот момент очень важен и забывать про него не следует. Варится лапша считанные минуты: едва только содержимое закипит и лапша поднимется на поверхность, следует подождать несколько секунд и сразу же изъять её в дуршлаг, прополоснуть под струёй холодной воды и отставить в сторону. Не забыть, обязательно полить растительным маслом и перемешать, чтобы нити лапши не слиплись. Воду из под лапши ни в коем случае не выливать: она нам пригодится для подливки-соуса! В итоге, в моём случае, получилось 4 отдельных нити, по 9 метров каждая: следовательно, общая длина составила 36 метров.

Согласен, есть некоторые сложности, но это несоизмеримо вкуснее потом, нежели использовать обычную лапшу или (не дай Бог!) макароны. Если вместо лапши вам вдруг вздумается (ввиду облегчения способа приготовления) пихнуть в это святое блюдо макароны, рожки или любую другую дрянь, то я, конечно же, стиснув зубы, возможно и смирюсь. Но у меня, в этом случае, одна просьба: не называйте это блюдо лагманом!

В крайнем случае, могу предложить более простой вариант: на предварительно посыпанный мукой стол выкладываете поочерёдно каждую «сосиску» теста, раскатываете её в тонкий пласт, затем проходитесь «колёсиком-ножом» для пиццы или разрезаете ножом на тонкую лапшу. Раскатав и нарезав таким образом 3 – 4 заготовки, отвариваете приготовленную лапшу в отдельной кастрюле, подсолив немного воду. Но сразу должен заметить, что это не вариант.

Если вам когда-либо доведётся быть в Ташкенте непременно попросите кого-нибудь из местных, чтобы он повёл вас туда, где готовят чузма-лагман. Поверьте мне – это настоящий спектакль-представление! Если мы с вами оперируем всего-навсего лишь маленькими «колбасками», то тамошние мастера имеют дело с килограммами теста, виртуозно вращая их перед собою и превращая прямо на ваших глазах в тоненькую лапшу с тысячами нитей. Это настоящее искусство, стоящее того, чтобы поехать туда и посмотреть на всё своими глазами. Возвратимся, однако, к нашему рецепту лагмана.

Теперь нам остаётся всего лишь, подготовить все овощи к работе: то есть почистить, промыть и нарезать. Лук нарезаем тонко полукольцами, морковь – на маленькие сегменты, картофель – на маленькие кубики, размерами 1х1х1 см. либо на плоские ромбики, помидоры порубить произвольно, а болгарский перец – на толстые (0,5 см.) полукольца.

Ставим казан или толстостенную круглую латку с достаточно высокими бортами на плиту, наливаем растительного масла и включаем плиту. Вынимаем мясо из холодильника и, как только масло в казане хорошенько нагреется, забрасываем его в котёл и хорошо перемешиваем. Через 3 минуты можно снова помешать содержимое казана. Затем, через 5 минут – вновь повторить процедуру. Как только сок, выделяемый мясом испарится и мясо начнёт слегка подрумяниваться (приблизительно через 20 – 25 минут после закладки мяса), забрасываем лук, можно сразу же посолить и поперчить, перемешиваем ещё раз и убавляем немного пламя. В дальнейшем все будет жариться и тушиться на среднем огне, вплоть до того момента, о котором я скажу в подходящее время.

Дождавшись, когда лук, перетомившись и подрумянившись, начнёт тосковать по своим «собратьям» (примерно через 7 – 8 минут), можно забросить помидоры и снова все перемешать, чтобы помидоры были в основном снизу казана. Подождав минут 5, можно смело пускать вдогонку морковь и, перемешав содержимое вновь, оставить так на 5 – 7 минут.

Теперь, опускаем картофель, снова перемешиваем и ждём, когда он станет готов наполовину. И только теперь можно добавить томатную пасту. Я тоже неравнодушен к этому продукту.

Пассировка томатной пасты

Если и вам захотелось последовать этому примеру, то пасту рекомендуется предварительно спассировать. Делается это просто: в сковороду наливается растительное масло, нагревается, после чего, опускается паста и пассируется при среднем пламени конфорки. При этом, нужно постоянно помешивать лопаточкой, чтобы она не подгорела. На 1 баночку томатной пасты (465 г) вполне достаточно будет 50—60 мл растительного масла. Пассируем до того момента, пока паста не смешается с маслом и не впитается в него полностью, превратившись в однообразную массу. Время пассировки – 2—3 минуты.

Этапы приготовления «Лагмана». Фото автора

В нашем случае, достаточно всего двух неполных столовых ложек. Забросив пасту и хорошенько перемешав содержимое казана, необходимо тут же залить казан той самой воды, в котором варилась лапша. В уйгурской кухне этот бульон из под отваренной лапши зовётся «мянтан». Сколько? Интересный вопрос. Лично я заливаю всегда на глаз и при этом слежу за тем, чтобы общая масса будущей подливы не выглядела слишком жирной, и в то же время, стараюсь не переливать слишком много, дабы не превратить лагман в суп. А лагман, должен вам заметить, это совсем не суп, а нечто среднее между первым и вторым.

И вообще, в среднеазиатской кухне нет таких чётких разграничений как, скажем, в некоторых других кухнях: тут на «первый»-«второй» особо не рассчитаешься. Это слишком упрощает кулинарию в целом.

Здесь, как и в повседневной жизни, присутствует некий элемент философии, когда порою бывает достаточно сложно определить и выделить тот или иной элемент в строго отведённую для него полочку. Мир наш многогранен и не состоит только из «чёрного» и «белого». Возможно поэтому, отчасти, европейцу, впервые столкнувшемуся с явлениями, которые ну никак не укладываются в готовые формулы, к которым он привык, хочется «перевести» (так сказать, «переконвертировать») все это на «понятный» язык, вследствие чего дискредитируется само понятие или явление.

Всё это я говорю к тому, что даже на многих вполне солидных кулинарных порталах, с лёгкой руки многоуважаемого В. В. Похлёбкина, блюдо «лагман» причислено к категории супов, с чем лично я никак не могу согласиться. Что ж: пусть это останется «моим личным горем». Ну, а теперь, как говорится в любимом мною рассказе В. Шукшина «Верую», «Пойдём, сын мой занюханный, дальше».

В нашем случае, наливаем примерно литр (может, чуть больше), этого самого мянтана. И, как только закипит, убавляем пламя до минимума, чтобы содержимое казана едва только побулькивало.

Здесь, можно уже заправить наше блюдо всевозможными приправами. И в первую очередь следует положить порубленный джусай, которого, кстати, днём с огнём не сыскать ни в Питере, ни даже в Москве. Это разновидность дикого чеснока (см. главу, посвящённую специям). Правда, я слышал, что джусай вполне благополучно можно выращивать в России, в южных районах. Лично я предпочитаю: кориандр, чёрный молотый перец (именно, собственноручно измельчённые в ступке семена), чуть-чуть зиры и немного карри. Минут через 10 можно забросить болгарский перец.

Ждём минут десять, а затем можно закинуть чеснок, порубленный мелко и – выключать. Всё – подлива или, как говорят по-другому, «кайла», «ваджа», «сай»… готова.

Нам остаётся всего лишь достать касы, или глубокие тарелки, положить на дно немного готовой лапши, залить сверху подливой с овощами и мясом, посыпать мелко нарубленным укропом или кинзой и подать к столу. Отдельно к этому блюду можно подать «лазджан» («лазы»). Что это такое – узнаете в следующем рецепте, про «Ашлянфу».

Напоследок только замечу, что удобнее всего есть лагман, все же, столовой ложкой, а не вилкой.

Уроки восточной кухни

Всю жизнь я мечтал открыть в Питере кафе или ресторан с уклоном в среднеазиатскую кухню. Наконец, на исходе второго тысячелетия вынашиваемая идея стала приобретать реальные очертания. Меня пригласили возглавить новое кафе, что было расположено в Центре Фирменной Торговли на Васильевском острове.

Хозяин-грек дал мне все полномочия, требуя от меня только одного – прибыли. В короткое время я сколотил небольшой коллектив, разбил его на смены, составил меню, график работы поваров, официантов и, вскоре работа наладилась.

Молодая Света пришла к нам работать официанткой совсем недавно. Добросовестная, ответственная и трудолюбивая девушка с первых же дней зарекомендовала себя как отличный работник, стараясь постичь все премудрости новой профессии и – надо отдать ей должное – очень быстро влилась в коллектив. Она обладала привлекательной внешностью, приятными манерами и оказалась к тому же очень общительной и приветливой.

Как и все её ровесницы, она жутко обожала модные в то время дискотеки и ночные вечеринки. Едва заканчивался основной рабочий день, как она радостно начинала помогать буквально всем, параллельно обсуждая с подружками по телефону свои планы на предстоящий вечер. Понятное дело, что оттягивалась молодёжь почти до самого утра. А на утро Свете вновь предстояло идти на работу.

В один из дней, она приползла в кафе почти никакая. Было видно, что девочка не выспалась. Она с трудом заставляла себя делать необходимую работу, мечтая лишь об одном: поскорей бы всё закончить, чтобы дойти до дому и броситься в койку. Мне стало жаль её, но времени на разговоры и шутки, откровенно говоря, не было. Я метался между кухней и залом, проверяя – всё ли готово?

– Что у нас сегодня на второе? – спросил я свою заместительницу.

– Долма, плов, лагман…

– Лапша на лагман готова? – осведомился я и, получив утвердительный ответ, успокоился. Дунганскую лапшу мы делали сами: на этом настоял я и был откровенно горд тем, что даже в Питере можно отведать настоящий чузма-лагман.

Вскоре мы открылись, и поток посетителей хлынул, заполнив почти все столики. Официантки едва успевали…

Я находился в зале, когда Света подошла к очередному

посетителю и уныло уставилась на него.

«Нет, так нельзя! – подумал я, глядя на её измождённое лицо. – Надо будет сделать ей внушение. Разве можно так обслуживать?»

– А что такое «чузма-лагман»? – поинтересовался молодой человек.

И тут до моего слуха донеслось:

– Ну-у, как Вам сказать: всякие овощи… мясо… макарошки…

– Что-о?! – чуть было не взревел я, едва не подавившись собственной слюной от переполнявшего меня гнева. Однако, вовремя взяв себя в руки, отозвал официантку в сторону.

– Света, опомнись: какие-такие, к черту, «макарошки»?! – выпучив глаза, ошалело смотрю на неё. – Ну, сколько раз можно повторять?!

И мне ещё раз пришлось терпеливо разъяснить – что собою представляет дунганская лапша и как правильно следует преподносить посетителям блюда восточной кухни.

– … И никаких «макарошек»! Поняла? – наказываю ей в заключение.

– Да-да: конечно… – виновато соглашается бедная девочка и спешит в зал.

Не проходит и получаса, как за её стол присаживается очередной голодный клиент и раскрывает меню.

Я в этот момент нахожусь на кухне, но в приоткрытую дверь мне всё прекрасно видно и слышно.

– А что такое «лагман»? – любопытствует посетитель.

– О, лагман – это изумительное блюдо уйгурской кухни! – оживляется официантка. – Её изюминкой является знаменитая дунганская лапша, которая…

– А что такое «дунганская лапша»? – перебивает её дотошный клиент.

Света застывает на пару секунд, после чего, коротко оглянувшись по сторонам, склоняется к самому уху собеседника:

– Ну-у… всякие, там… макарошки…

Ашлянфу (блюдо уйгурской кухни)

«Ашлянфу». Фото автора

Родившись и прожив в Средней Азии более четверти века, а затем перебравшись (ещё в советские времена) в Россию и проработав в качестве повара ещё столько же, я сейчас горько сожалею о том, что в своё время не удосужился поинтересоваться подробной информацией относительно правильного приготовления самых распространённых традиционных блюд. Тогда, подобная мысль даже не могла мне прийти в голову: чего ими интересоваться, вот же они, почти на каждом углу?! Казалось, чего же тут непонятного? Манты – это манты, лагман – это лагман, шурпа – это шурпа, а плов – он и в Африке плов!

Как же, оказывается, я был неправ… Это мне стало понятно только теперь, когда появилась необходимость самому пропагандировать родную кухню. И если раньше, сталкиваясь с отдельными описаниями рецептов восточной кухни, я мог, снисходительно посмеиваясь себе в усы, «авторитетно» поправлять своего оппонента, то с годами, глубже вникая в детали истории и тонкости, касающиеся происхождения отдельных блюд, я уже стараюсь воздерживаться от замечаний, не говоря уже о вынесении безапелляционных вердиктов. С возрастом, жизнь заставляет критически переосмысливать,

казалось бы, очевидные вещи. Теперь, я уже стараюсь более взвешенно и ответственно подходить к тому, о чём собираюсь писать. Хотя, сказать по правде, от ошибок никто из нас не застрахован.

Вот и на сей раз, когда очередные занятия среднеазиатской кухни близились к завершению, одна из усердных и любознательных моих учениц по кулинарной школе, выразив признательность и благодарность, неожиданно поинтересовалась:

– А Вы слышали про блюдо «Ашлянфу»?

Вообще-то, застать меня врасплох не так-то просто. Однако на сей раз, я был несколько ошеломлён: вероятно, выражение моего лица, красноречивее всяких слов свидетельствовало о том, что «сенсей» впал в ступор. А потому, девушка виновато пояснила:

– Понимаете, когда я была ещё совсем маленькой, мы жили в Киргизии. И это блюдо так запало в душу, что мне непременно хотелось бы его освоить. Но, к сожалению, нигде не могу найти правильного рецепта.

– Да, да: мне приходилось слышать… – начал приходить я в себя, припоминая нечто знакомое, но давно забытое, однако, тут же вынужден был сознаться – Знаете, Лена, мне его не только не доводилось готовить, но даже – пробовать. Тем не менее, я Вам обещаю, что обязательно выясню о нём всё, в ближайшее время.

Наивный! Я полагал, что легко «отмазался».

Леночка оказалась очень настойчивой: на следующем «уроке», она вновь напомнила мне об этом блюде. Наконец, на последнем занятии, когда наши взгляды случайно пересеклись, я понял: «Ашлянфу» – это мой крест. За что – сказать по правде – премного благодарен Елене.

Именно, с того дня, мне вплотную пришлось засесть за детальное изучение этого блюда.

Итак, внимательное и тщательное изучение материалов всемирной паутины благополучно привело меня лишь к осознанию одного очевидного факта, а именно: я понял, что окончательно запутался в ней. В этой самой паутине. Вернее, в океане противоречивой информации. Тем не менее, ухватившись за начало и набравшись терпения, я принялся неторопливо, ниточка за ниточкой, распутывать этот чудовищный клубок, стараясь при этом вычленить главные несостыковки и противоречия. А таких, выявилось немало. Однако начнём по порядку.

Первая сложность, с которой пришлось столкнуться, заключалось в самом названии этого блюда – как его правильно произносить и читать?

«Ашлямфу, Ашлянфу, Ашлям-фу, Ашлянфа…» – с ходу привожу только те названия, что бросаются в глаза сразу же, едва лишь, стоит ввести в поисковик это слово. Я ввёл «Ашлянфу», однако, «Гугл» вежливо меня поправил: «может, вы имели в виду «Ашлямфу?» Я согласился. И действительно, надо отдать должное, на этот раз, «безмозглая машина» не ошиблась: с буквой «м» ссылок оказалось почти вдвое больше. Впрочем, как мне вскоре придётся убедиться снова, это вовсе не означает, что я получил правильное название блюда.

Не стану пересказывать и пятой доли того, чего довелось мне наслушаться и насмотреться (кому не жалко подвергнуть свои мозги экзекуции, может сам пройти эти круги ада), но вот к какому выводу я пришёл, пообщавшись не только с поварами-уйгурами, но и отдельными энтузиастами – краеведами, любящими свой родной край, а также, с обычными простыми людьми. Как я и ожидал, вразумительного и однозначного ответа получить не удалось.

На одном из форумов меня привлекла женщина, которая (как мне показалось) неплохо знала родную кухню, что называется, изнутри. Я рискнул и отправил ей письмо, с просьбой, помочь мне или дать адреса тех её знакомых, кто проживает в Питере. К моему удивлению, Зухра откликнулась на следующий же день. Благодаря её рекомендациям, мне удалось пообщаться с интересными личностями. Одним из которых оказался очень тихий и скромный Амракжан – пожилой уже мужчина, проживающий в Питере около 30 лет.

Признавшись, что китайского языка он не знает, тем не менее, Амрак-ака выдал мне немало неожиданных лингвистических сюрпризов. И среди прочего, пояснил, как – по его мнению – правильно пишется это блюдо в русской транскрипции, то есть, на кириллице – «Аш-ля*-фу». Меня смутила буква (помеченная звёздочкой), которая отсутствует в русском алфавите. Пришлось откровенно поделиться сомнениями с собеседником. Тяжко вздохнув, мой оппонент, сжалившись надо мной, нехотя «исправил» – «Аш-лянг-фу». Хотя, при произношении (а произнёс он это слово, на удивление, мгновенно и слитно), буква «г» почти не улавливалась слухом.

Не удовлетворившись ответом, пришлось обратиться к альтернативным источникам, но и там мне не удалось найти ничего более определённого и проясняющего на сей счёт. Одно несомненно: блюдо это имеет китайские корни. Впрочем, как и «лагман», и – «манты». По одной из версий, в китайской кухне словом «лян-фу», обозначается просто, похлёбка из крахмального студня. А вот, приставку «аш», обозначающую как «еда», добавили

уже дунгане или уйгуры, которые не могли избежать влияния сопредельных культур (интересно отметить в связи с этим, что в тюркско-персидской кулинарной терминологии, приставка «ош» /«аш»/, также подразумевает «еду» вообще: для сравнения, к примеру, «шивит-оши», «угро-оши» /узб./ или «ош-и-орд», «ош-и палав» /тадж./). Однако, я благоразумно вынужден воздержаться от утвердительного ответа на этот вопрос. Единственное, на что я мог бы рискнуть, это – отдать своё предпочтение названию «Ашлянфу», как наиболее точно отражающему грамматику данного слова.

Следующим камнем преткновения явился вопрос: «Так чьё же это блюдо – дунганское, уйгурское или…»? На него также, не так-то просто и однозначно ответить. И дунгане, и уйгуры считают его «своим», что, в общем-то, вполне логично, если исходить из истории этих народов. Дабы не отвлекаться от кулинарной тематики, я только могу посоветовать ознакомиться с монографией известного историка К. Абдуллаева, которая называется «От Синьцзяня до Хорасана. Из истории среднеазиатской эмиграции XX века», которая вызвала широкий общественный резонанс и положительные отклики в научной среде (http://bukharapiter.ru/vostok/novosti-sayta-kniga-k.abdullaeva.html). Ну, а если вы всё же, желаете узнать моё мнение, то я, по своей натуре, склонный к компромиссам и к юмору, предлагаю следующий примиряющий вариант: пусть это будет уйгурское блюдо с дунганской лапшой. Или – наоборот… Эти оба славных народа и так уже немало пострадали за всю свою многовековую историю, а потому, не стоит их противопоставлять ещё и в кулинарном отношении.

Более-менее разобравшись с названием и национальной принадлежностью, я приступил к тщательному и детальному изучению самого рецепта, игнорируя патриотические восклицания отдельных «спецов», типа «только наше „Ашлянфу“ является единственно правильным», отмечая и определяя для себя исключительно базовые составляющие этого блюда. И – чуть не свихнулся от огромного количества противоречий. Наконец, к концу третьего дня мучений, мне удалось хоть как-то обозначить и выявить их. Параллельно – для себя – я совершил одно из величайших кулинарных открытий!

Скажите, не могли бы вы мне назвать такое блюдо, которое можно было бы с одинаковым успехом причислить: и к категории салатов, и к закускам, и к первым, и ко вторым блюдам одновременно? Ага! Именно «Ашлянфу», по многим своим показателям, идеальнейшим образом подпадает под все вышеупомянутые категории! И в этом вам предстоит убедиться.

Блюдо это можно отнести к разряду сложно-составных, поскольку в основе его лежат четыре базовых составляющих, а именно:

1. Крахмальный «студень», который приготавливается из кукурузного крахмала, воды, соли и уксуса;

2. Лазджан («лазы») – острая заправка, состоящая в основном из молотого стручкового перца, чеснока и раскалённого растительного масла;

3. Соус, приготавливаемый путём обжарки мяса («классика» исключает этот ингредиент) и овощей, с последующим добавлением томата, джусая, специй, воды, яиц и доведением до полной готовности. После чего, когда блюдо немного остынет, вливается уксус (реже, добавляется соевый соус).

4. Ну, и – собственно – сама дунганская лапша, которая непременно готовится вручную;

Как правило, поглощается исключительно в холодном виде. Поскольку, описание дунганской лапши мы уже проходили, то мне остаётся лишь рассказать об остальных трёх позициях. Итак, по порядку.

Крахмальный «студень»

Этапы приготовления «Ашлянфу». Фото автора

В небольшую кастрюлю (ёмкостью в 1 – 1,5 л) влить 350 мл обычной холодной воды и поставить на плиту. Пока вода в кастрюльке закипает, в небольшом сотейнике хорошенько разводим 150 мл холодной воды с 80 – 85 г кукурузного крахмала. Так, чтобы не осталось никаких комочков. Желательно, конечно, (для надёжности) эту смесь процедить сквозь мелкое сито.

Как только вода закипит, следует посолить (1/2 ч. л. соли) и влить немного (20 – 30 мл) обычного столового уксуса. И, хорошенько всё это дело размешивая, постепенно, тоненькой струйкой влить приготовленную смесь. Начиная с этого момента, вы неотступно должны находиться рядом с плитой и постоянно помешивать содержимое кастрюли. Дождавшись, когда всё вновь закипит, мгновенно убавляете пламя конфорки и продолжаете помешивать в течение 20 – 25 минут. После чего, выключаете огонь под плитой и даёте возможность получившемуся «киселю» немного остыть.

В заключение, подготавливаете глубокую фарфоровую миску соответствующего объёма, смазываете её обильно растительным маслом и осторожно переливаете в неё содержимое кастрюли. Остужаете окончательно, накрываете плотно пищевой плёнкой (иначе, «студень» обветрится!) и ставите в холодильник. Смазывать маслом необходимо для того, чтобы крахмал не прилип к основанию миски.

Лазджан/«Лазы»/Острая заправка

Этапы приготовления «Ашлянфу. Фото автора

Как правило, крахмальный студень и лазджан, можно приготовить заранее: с ними ничего не произойдёт в течение целой недели. Лазджан – это острая заправка, которую обычно принято подавать в уйгурских домах не только к «ашлянфу» или «лагману», но и вообще, к чему только захотите.

Для его приготовления потребуется:

1 головка чеснока;

2 – 3 штучки острого жгучего стручкового перца (можно, «Чили»);

100 мл растительного масла;

1 чайная ложка соли.

Я, к примеру, добавил к этому «джентльменскому набору» ещё и 1 штучку жёлтого болгарского перца (для цвета) и граммов 5 – 6 (не меньше!) молотого жгучего красного перца (для надёжности). С последним, возможно, погорячился, поскольку, домашние меня потом чуть не прибили. Однако я знаю, что в Киргизии, Узбекистане и Казахстане, где проживает этот народ, кладут и поболее того, чем было предусмотрено в моём варианте.

В небольшой сковородке (или сотейнике) накаляете масло (до заметного дымка). Ну, а тем временем, очищаете ингредиенты и очень мелко всё рубите от руки, складывая в небольшую, но достаточно ёмкую металлическую посуду (миску). Как только масло накалится, осторожно обдаёте им содержимое миски и сразу же всё перемешиваете. Остужаете и, накрыв, отправляете в холодильник. Всё!

Соус

Этапы приготовления «Ашлянфу». Фото автора

Тут, пожалуй, больше всего противоречий. Кто-то, убеждённо твердит, что необходимо приготовить два соуса: один жидкий и кислый, другой – овощной; кто-то – рекомендует вливать яйца непосредственно в соус; другой – отдельно приготовить яичницу, причём, с добавлением (в конце) воды; третий поправляет – «не яичницу, а омлет», чтобы затем мелко его свернуть в «рулетик», нашинковать грубой соломкой и выложить сбоку; четвёртый, предлагает вбивать яйца и туда, и – сюда: то есть, и в соус, и отдельно – приготовить яичный «блинчик»; пятый – обязательно добавлять соевый соус во время жарки мяса; шестой – «ни в коем случае!»; седьмой…

Давайте, я не буду утомлять вас пересказом того, ЧТО именно – по мнению многочисленных знатоков и авторитетов – должно идти в настоящее ашлянфу, а лучше сразу перейду к делу. Тем более, что ревностные фанатики всё равно раскритикуют в пух и прах меня, а заодно и мой рецепт.

Мясо (любое) – 700 г;
Масло растительное – 200 мл;
Лук репчатый – 200 г;
Болгарский перец – 300 мл;
Джусай – 50 г;
Стручковая зелёная фасоль – 100 г;

Томат-паста – 60 г;
Яйца – 3—4 шт.;
Чеснок – 3—4 дольки;
Укроп – 20 г;
Уксус 9% – 50 мл.

Нагреваем в казане масло, забрасываем мелко порезанное («ромбиками») мясо и обжариваем до полного испарения выделившегося сока. Затем отправляем лук, нарезанный полукольцами (можно сразу посолить и поперчить). Как только лучок подрумянится, отправляем болгарский перец (полукольцами). Ещё через 1 – 2 минуты – размороженную стручковую зелёную фасоль (продаётся практически в любом магазине) и порубленный джусай (не найдёте нигде). После закладки мяса и лука, огонь следует немного убавить и прожарить в течение некоторого времени, после чего, добавляется томат-паста, тщательно всё перемешивается, а затем заливается водой (1,3 – 1,5 л).

Как только вода закипит, необходимо ввести тонкой струйкой предварительно взболтанные яйца. При этом следует интенсивно помешивать содержимое казана. И в самом конце (за минуту до окончания) забрасывается мелко порубленная зелень вперемешку с чесноком, который также, следует заблаговременно порубить.

После чего, плиту можно выключить и дождаться, когда соус немного остынет. Теперь, можно влить уксус, ещё раз всё перемешать и вновь оставить остужаться.

Естественно, мне было невтерпёж, и я, не дожидаясь, когда соус остынет, кинулся к холодильнику. Вытащил лазы, порядком затвердевший крахмал и лапшу. Первым делом, на дно глубокой касы положил лапшу, затем залил соусом из казана, добавил почти столовую ложку лазджана (чёрт бы его побрал!) и сбоку уложил несколько брусочков застывшего крахмала, предварительно порезав его аккуратно на разделочной доске.

Выглядело, мягко говоря, весьма прозаично. Особенно смущал крахмал: «Нафига он тут вообще?!» Всю ценность этого желеобразного вещества я оценил в следующую минуту, после того, как отправил первую ложку еды в рот.

«Вкусно!» – сказал я сам себе, сделав первые два-три жевка. А затем… Затем, я почувствовал, как весь рот обдало адским пламенем. Вот тут-то, я и догадался, для чего предназначены эти белые брусочки «холодца»!

– Ох и умный же, народ, эти уйгуры! Или – дунгане. Или – оба вместе! – произнёс я вслух, чувствуя, как холодненькие

кусочки крахмала нейтрализуют остроту прочих ингредиентов этого восхитительного блюда. – Ай, да уйгуры! Ай, да дунгане! Ай, да – молодцы!

«Где же сама кошка?»

(Из историй о ходже Насреддине)

Однажды ходжа Насреддин решил угостить своих приятелей пловом. Он пошёл на базар, прикупил риса, моркови, три килограмма отборнейшего мяса и вручив жене продукты, наказал ей:

– Приготовь к вечеру плов: ко мне должны прийти приятели.

В отсутствие хозяина, к супруге Насреддина неожиданно нагрянули её подруги. Понятное дело, что без мясного угощения тут не обойтись.

К вечеру, когда перед гостями было поставлено большое блюдо с пловом, ходжа Насреддин вдруг с удивлением обнаружил, что никаким мясом даже не пахнет. Он вопросительно уставился на жену, которая, в свою очередь, стала оправдываться:

– Пока я занималась по хозяйству, наша кошка съела всё мясо.

Хозяин мгновенно вскочил с места, поймал кошку и, положив животное на весы, убедился, что она весит ровно три килограмма.

– Ничего не понимаю – задумчиво произнёс ходжа Насреддин, – Если это кошка, то где же мясо? Если это мясо, то где же, тогда, сама кошка?

Глава 10. Казахская рапсодия

«Манты». Фото А. Дмитращенко

«Человечество делится на две категории:
на тех, кто дружит с тестом и на тех, кто – нет».

(Мысли вслух)

Мама, манты, «ностальжи»…

Пройдёт ещё немного времени, и я тоже состарюсь. Таков суровый закон жизни. Но даже тогда, когда это случится, я твёрдо знаю одно: всякий раз, когда мне придётся садиться за стол с мантами, или я ещё в состоянии буду готовить их сам, передо мною всегда будет стоять одна и та же картина, которая запала мне в душу с самого детства и сопровождает меня по сей день, согревая сердце теплом и наполняя мой внутренний мир благостью и покоем.

Это – наша кухня в старом доме, в Бухаре: на полу, на корточках сидит мама, в простеньком домашнем платьице, с косынкой на голове; перед нею длинная узкая доска для раскатки теста («шебанд»), на которой она неспешно раскатывает длинной скалкой, именуемой «тир-и-ош» (тадж.) или «ўклов» (узб.), тесто для мантов. Я вижу, как она наворачивает сначала краешек большого раскатанного «блина», подворачивает под себя и, навернув на скалку почти весь блин, кладёт сверху свои руки и вновь раскатывает тесто. Руки плавно плывут зигзагообразно от центра к краям скалки. От центра к краям. С каждой последующей процедурой диаметр «блина» всё увеличивается и увеличивается, а тесто становится все тоньше и тоньше. И вот оно уже просвечивается полностью, словно простыня, но в волшебных руках мамы не рвётся. И я, заворожено следящий за этими нехитрыми движениями, ловлю себя на мысли, что, наверное, точно также, всё это проделывала сотню, а может быть, тысячу раз моя бабушка, а до неё – моя прабабушка, и так далее, уходя вглубь веков и столетий. И мне хочется поймать ту нить, что связывает меня с этим, но она, в последний момент, всегда куда-то ускользает и теряется…

Когда меня спрашивают: «Где ты научился обращаться с тестом?», я всегда отшучиваюсь тем, что, дескать, родился на кухне. И это действительно так, как, правда и то, что с тестом я всегда разговариваю. Нормальные люди, наверное, сочтут это отклонением, но я не обижаюсь.

«И охота тебе с этим возиться?» – спрашивают меня иногда. Видимо, они считают это какой-то работой, не подозревая, что раскатка теста, может доставлять настоящее удовольствие. Разве может казаться работой то, что доставляет тебе наслаждение?

Люди и в самом деле делятся на тех, кто дружит с тестом и на тех, кому это в тягость. В этом мне приходилось убеждаться не раз. Вот почему я даже не пытаюсь уговорить их, попробовать сделать это вместе со мной. Конечно, можно им посочувствовать

и сказать: «Молитесь, и дано будет вам, стучитесь – и двери, возможно, откроются».

Говоря откровенно, манты – это одно из моих самых любимых блюд. Лично для меня они ценны, в первую очередь, тем, что неразрывно связаны с ещё одним замечательным человеком, с которым мне посчастливилось познакомиться, и память о котором я навсегда сохраню в своём сердце.

Это – Галина Николаевна Есиновская.

Прошло уже много лет, как не стало этой удивительной личности, но её образ, как живая картинка, всегда стоит передо мной. Судьба с ранних лет, лишила её возможности, активно передвигаться, поэтому большую часть своей жизни она в основном была «прикована» к дому. Однако это не сломило Галину Николаевну. Наоборот – она сумела не только сохранить такие редкие в наше время качества, как отзывчивость, чуткость, бескорыстность и невероятнейшую доброту, но, при этом, всегда активно интересовалась буквально всем, проявляя живой и искренний интерес ко всему, что творилось вокруг.

Я никогда не видел её унылой, грустной или недовольной. Она всегда излучала из себя радость, доброжелательность и трогательную доброту. Какая-то, невероятно тёплая и нежная аура постоянно исходила от этой удивительной личности. Значительно позднее до меня дойдёт – какие, порой, нестерпимые боли она испытывала в результате обострения своих недугов. Но никогда, ни при каких обстоятельствах, она не позволяла себе показать это людям. Жаловаться на «болячки» (так выражалась она сама), было не в её характере.

Неудивительно, что дом постоянно был полон друзей. Причём, совершенно разных. Галина Николаевна обладала тем редким даром (или – талантом) – сплачивать вокруг себя людей с совершенно разными интересами и взглядами на жизнь. Основным контингентом в этом доме были молодые учёные из военно-медицинской Академии имени С. М. Кирова, где она сама проработала, являясь доцентом, врачом-рентгенологом, много лет. Многим из них, она активно помогала при написании кандидатских и докторских работ. Как-то, в один из вечеров, по моей настойчивой просьбе, мы с ней подсчитаем и найдём, что с её помощью было выпестовано около 25 кандидатов и докторов наук.

Манты были самым коронным блюдом в этом доме. Всякий раз, когда кто-либо из подопечных сдавал защиту и приходил к ней домой, чтобы выразить благодарность, она неизменно звонила ко мне и тактично интересовалась: «Простите, Голибушка, а что Вы делаете послезавтра? Не могли бы Вы

прийти и приготовить манты, у нас опять собираются гости?»

И я, конечно же, с радостью соглашался, ибо это означало, что будут новые знакомства, новые встречи с замечательными людьми, что я вновь увижусь со своими старыми друзьями, для которых манты – это всего лишь повод встретиться и поболтать, что будет как всегда весело и интересно.

На маленькой «хрущёвской» кухне, мы вдвоём умудрялись за 1,5 – 2 часа до прихода гостей, «налепить» порядка ста мантов. У нас с ней это называлось «лепить в тандеме». Она чрезвычайно ответственно и тщательно подходила к подобным мероприятиям. К моему приходу, как правило, уже всё было подготовлено и разложено по полочкам. Мне это очень нравилось и потому дело спорилось легко и непринуждённо.

Причём, всякий раз, когда я переживал по поводу слишком большого количества мантов, она неизменно настаивала: «Лепите больше, Голибушка. Вот увидите – ничего не останется. Бывало, что мы заключали пари, но почти всегда выигрывала Галина Николаевна.

Галина Николаевна Есиновская. Фото автора

Когда же её не стало с нами, я осознал – в каком проигрыше мы все, вдруг, оказались. Прекратили своё существование весёлые и шумные компании. Не стало больше тех задушевных посиделок на маленькой и уютной кухне, где мы вдвоём с ней часто пили чай или кофе и вели неспешные беседы обо всём на свете, а за окном хозяйничала зима. Я был настолько привязан к ней, что называл её «моя вторая мама». Во всяком случае, я её так и воспринимал. И она соответственно относилась ко мне.

Ничего в этом мире не происходит просто так, в этом я уверен. И то, что на каком-то определённом жизненном этапе наши пути пересеклись – это тоже знак. Добрый знак. И я

постараюсь приложить все свои усилия к тому, чтобы сохранить в своём сердце и пронести через всю свою жизнь, то тепло, ту заботу и ласку, ту доброту и человечность, что подарила мне Галина Николаевна. Ибо, в трудные минуты, у меня всегда всплывает её образ и тогда мне становится немного совестливо, и в то же время легко и радостно на душе.

Падал жёлтый лист…

Одним из удивительных качеств, которыми обладала Галина Николаевна, это – наблюдательность и фиксирование таких нюансов, на которые обычные люди мало обращают внимание. Она всегда умела смотреть в корень проблемы, вычленяя самую суть.

Вероятнее всего, проявлению подобных качеств, в немалой степени способствовала её болезнь, её прикованность к определённому месту и ограниченность в движениях. Здоровые люди, как правило, редко обращают внимание на то, что ежесекундно происходит вокруг них. Они вечно куда-то спешат, увлечены своей работой, бизнесом, совершенно не замечая, порой, природу. Галина Николаевна учила нас быть неравнодушными не только к нуждам живых людей, но и уметь прислушиваться к окружающей «неживой» флоре.

Иногда она просила меня или Серёжу вывести её, погулять на улицу. К этим редким мероприятиям она готовились тщательно и со всей ответственностью. Когда ещё предстоит подобная прогулка? Сначала мы вытаскивали инвалидную коляску, а затем, осторожно и не спеша, помогали Галине Николаевне выйти во двор, где она устраивалась в своё кресло. И начинался наш неспешный променад вокруг дома.

Неважно, какое время года стояло во дворе: она с одинаковой благодарностью воспринимала и пробуждающуюся цветущую весну, и жаркое солнечное лето, и грустную увядающую осень. Зимой же, она предпочитала любоваться из окна своей квартиры, которая находилась на первом этаже, либо из окошка автомобиля, когда благодарный её ученик Александр, бывало, вызывался покатать её по городу.

Нам, с Серёжей, никогда не приходило в голову, ЧТО значили для неё эти редкие прогулки. Значительно позже, когда уже её не станет рядом с нами, и мы станем делиться своими впечатлениями друг с другом, до нас постепенно начнёт доходить самое главное.

– Я помню, как однажды осенью, Галина Николаевна попросила меня подвезти её поближе к одному из клёнов – вспомнит мой приятель.

– Смотрите, Серёжа! – тихо и восторженно произнесёт она, заворожённо глядя перед собой на пожухлую разноцветную листву.

– Что? – удивлённо уставится мой товарищ, в пустоту.

– Посмотрите, как падает с дерева лист!

«Лист, как лист: ничего особенного…» – поразится тогда Серёжа, странно пожав плечами и глубоко затянувшись сигаретой.

Сейчас нам стыдно в этом признаться, но тогда… Озабоченные только одним – поскорее завершить прогулку и возвратиться домой, мы вовсе не задумывались о том, что творилось в душе этой удивительной женщины, чутко воспринимающей окружающую природу и рассматривающей безжизненные листья, как неотъемлемую часть одного общего огромного живого организма, имя которому есть ЖИЗНЬ.

Да, она умела наслаждаться предоставленным ей миром и подмечать то, что было недоступно нам – здоровым. При этом, она никогда не относила себя ни к верующим, ни к атеистам. Она, просто любила жизнь такой, какая она есть. Потому, что была обыкновенным человеком. С необыкновенно большим и добрым сердцем.

Ода мантам

Закладка мантов в каскан. Фото автора

Если б я мог, то посвятил бы оду мантам, но поскольку не обладаю даром стихосложения, то скажу прозой. Я благодарен этому блюду ещё и за то, что оно не раз, в критические моменты моей карьеры, спасало меня и мою семью от голода. Мне очень часто доводилось оставаться без работы, и в такие моменты я не брезговал любой формой заработка, потому, что самым страшным для меня было одно – лишиться работы. Я приходил в любой бизнес-центр, находящийся неподалёку от дома, и предлагал им свои услуги – приносить на обед горячие манты. И деньги, заработанные подобным образом, до сих пор ставлю выше по достоинству, чем те высокие доходы, что доведётся мне получать позже.

Следует ещё подчеркнуть, что манты – это, если можно так выразиться, чисто семейное блюдо. Наряду с домашними пельменями, его по праву можно отнести к разряду тех блюд, что способствуют укреплению семейных уз, поскольку при приготовлении данного блюда мы сталкиваемся с этапами, когда одному человеку бывает достаточно сложно справиться.

Например, во время «лепки» мантов.

Сколько разного рода шуток и розыгрышей происходит в семье во время этого занятия, в ожидании скорого пожатия плодов собственного творчества. Это сплачивает семью. И это ощущение своей сопричастности к чему-то доброму, тёплому и доверительно-домашнему, вероятно, где-то глубоко внутри, способствует закладке того благодатного семени, которое уже потом, спустя годы, созреет и даст свои плоды в виде чуткого отношения ко всему живому, позволит сохранить в душе благодарность по отношению к своим родителям и подтолкнёт к тому, чтобы соответственным образом подойти к воспитанию собственных детей. Во всяком случае, так мне кажется.

Переехав в Питер (тогда ещё Ленинград), и женившись, я крепко задумался – чем же мне всё-таки заняться и как кормить семью. Сейчас, спустя столько лет, не могу без улыбки вспоминать о том, как я собирался открыть кооператив «Манты» – этакое небольшое предприятие быстрого обслуживания, что выглядело вполне логично и отвечало требованиям, провозглашённым М. Горбачёвым на заре «перестройки». Какой же, я все-таки наивный простофиля! Как и полагается, я собрал все необходимые для регистрации бумаги и двинулся в Василеостровский трест столовых.

Ходил я туда ровно три недели подряд, совершенно искренне недоумевая – почему мне всё никак не подписывают и не регистрируют моё детище, столь необходимое народу? В то время как другие, более «шустрые», выходили из кабинета заведующей с широкой улыбкой на лице и красовавшемся круглым штампом в углу листка. Вначале, заведующая, внимательно выслушав меня, смотрела на меня, гадая – откуда я сейчас вытащу и положу ей на стол «заветный» свёрток. Во вторую нашу встречу, настала очередь недоумевать теперь уже мне:

«Ну, почему она не подписывает?»

«Ты что – тупой? – вскидывая вверх брови и глядя широко раскрытыми глазами, как бы говорила она. – А ещё на Востоке родился…

А я ей плёл какую-то ахинею, что-то вроде: «…и, как говорил на съезде партии Михал Сергеич Горбачёв… это как раз отвечает требованиям… в русле постановления» и так далее.

В следующий раз, меня уже принимал её заместитель. К концу третьей недели, находясь внизу, в коморке вахтера, я из последних сил хрипел что-то по поводу кооперации, упоминая работы Ленина, но меня уже не мог слушать даже комендант. Так, в зародыше, была убита несостоявшаяся идея – накормить пол

Питера мантами. А жаль…

И, все же, мне удалось частично осуществить задуманную идею! Но, уже в качестве наёмного работника в кооперативе «Анна» на улице Хлопина, где я одно время работал, специализируясь исключительно на мантах. Я даже чётко запомнил этот год – 1991, – потому, что именно с этого года «веками» застывшие цены, станут плясать и выделывать такие кренделя, от которых мы и по сию пору не можем до конца оправиться.

В этом кооперативе на мою долю выпала благороднейшая задача: накормить бедных и всегда голодных студентов мантами, с чем я, хоть и с трудом, но справлялся. Для справки: без дежи (ёмкость для замеса теста), без специального оборудования, вручную я за день умудрялся замесить, раскатать, слепить, отварить и реализовать не менее 1000 – 1200 мантов в день. Мой личный «рекорд», после которого я уже был «никакой» – 1257 мантов в день.

Мой рабочий день начинался 7 утра и заканчивался в 7 вечера. Другой на моем месте давно бы взвыл. Но, как вы, вероятно, догадались – я ведь ничего «просто так» не делаю; я «выторговал» для себя очень выгодные – на первый взгляд – условия: добился, чтобы мне платили с каждой проданной единицы мантов – 10 копеек. Вначале все шло замечательно: каждый день я зарабатывал по 100 рублей в день (сумасшедшие деньги!). Не у каждой уборщицы в месяц могла выйти такая сумма. Как сейчас помню, в Питере тогда были очень модны «кроссовки». Стоили они где-то порядка 1200 – 1300 рублей. И я уже представлял себя в них.

Но в январе-феврале 1991 года, цены вдруг резко подскочили. Потом мы, конечно же, привыкнем к подобным «штучкам», но тогда… Естественно, манты тоже подорожали. Однако мне продолжали исправно платить 10 копеек за штуку. Потом, они ещё раз подорожают. И к концу года – в третий раз. Моя же зарплата будет оставаться неизменной.

На все мои справедливые возмущения, мои работодатели совали мне под нос подписанную мною же бумагу-договор, где стояла моя подпись. Это уже потом, я стану «умным» и буду, составляя в дальнейшем аналогичный договор, указывать сумму, причитающуюся мне, уже в процентном выражении. Но, как всегда, в последний момент не учту ещё какой-либо важной мелочи. И меня снова «кинут». Ну, что здесь поделаешь – вероятно, «судьба такой».

Но я не унывал. Что ж, меня обделили в зарплате, но в моих руках ещё оставались продукты и главный из них – фарш. Не могу

понять – то ли фарша было слишком много, то ли ещё по какой причине, но, как у всякого повара, у меня к концу дня оставалось немалое количество «неучтённого» фарша. Что делать с ним? Не торговать же возле метро? И я раздавал и предлагал его всем знакомым.

Домашний холодильник и морозильник до отказа были забиты фаршем. Домочадцев тошнило от одного его вида. Друзья при встрече, завидев меня издали, старались незаметно перейти на противоположную сторону улицы. И только близкая и дорогая Галина Николаевна и её верная беспородная собака по кличке «Мышь», всегда и неизменно радовались, когда я после работы заваливался с пакетом перемолотого мяса.

В этот период, меню в доме состояло всего из трёх – четырёх основных: на первое, обычно, варился суп с фрикадельками, а на второе – либо котлеты, либо тефтели, либо ленивые голубцы. Иногда для разнообразия я готовил цыганскую «Канзурку» (те же самые тефтели, только с большим количеством томата и варёным картофелем). Основным же, блюдом, на которое уходила «львиная доля» фарша, естественно являлись манты.

Это была самая счастливая пора в моей жизни, поскольку именно в этот период я чуть ли не прописался у Галины Николаевны, днюя и ночуя довольно продолжительное время. Манты мы делали исправно – раз в неделю. Другой человек на её месте, давным-давно прибил бы меня этими мантами. Но вы не знаете Галину Николаевну: абсолютно непривередливая в еде, она была благодарна мне за любое блюдо, но зная, как я неравнодушен к мантам, порою намекала, хитро сощурившись: " Ну, что, Голибушка, что-то давненько мы с Вами не делали мантов, а?»

И я, к нашей взаимной радости, отмечал озорные искорки, вспыхивающие в её глазах, которые имели чудесное свойство, в следующее мгновение, озарять и заполнять ярким светом и теплом всё пространство маленькой хрущёвской квартирки.

Ах, до чего ж, это были счастливые дни!

МантЫ или мАнты?

«Манты». Фото автора

Питерцы (впрочем, возможно, и не только они одни), должно быть слышали замечательную радиопередачу: «Как это будет по-русски?». Лично я её очень люблю и стараюсь не пропускать. В связи с этим, возьму на себя смелость, уверенно заявить следующее: ударение в названии этого блюда, произносится на французский манер, на втором слоге – МантЫ, а не мАнты. Это очень немаловажная и существенная поправка, которую не помешало бы хорошенько запомнить.

В недалёком прошлом, когда мне немало пришлось, что называется, «повоевать» с чиновниками из треста столовых, наряду с прочими инструкциями и служебными бумагами, имеющими отношение непосредственно к общепиту, мне пришлось изрядно проштудировать «Сборник рецептур», из которого я с немалым для себя удивлением узнал, что манты – это казахское блюдо. Удивление моё вполне понятно по весьма банальной причине: всю жизнь, сколько я себя помню, мы делали дома манты и вопроса – чьё это блюдо, у нас, естественно, никогда не возникало.

Ну что тут скажешь: пусть будет «казахское». Казахи – хороший народ и с ними надо дружить. Видите, – я даже

казахский национальный орнамент добавил сбоку. Впрочем, как мне на днях поведал один мой близкий товарищ, на самом деле это блюдо имеет исконно китайские корни. И начинка изначально была совершенно иная. А пока, вот какую красивую версию удалось вычитать в уникальном блоге Алекса Луговского на Луговсариуме (http://lugovsa.net/)

«Головы варваров»

В Китае это блюдо называется «бао-цзы» (baozi), дословно, «завертыши» (от bao «заворачивать»). Но это название не является изначальным. У мантов-баоцзы долгая и интересная история.

Она начинается в третьем веке н. э., когда полководец Лян Чжуге вел армию царства Шу на захват южных земель (примерно в районе северной Бирмы). Покорив варварского правителя Хуо Мэна, Лян Чжуге возвращался домой. На его пути оказалась бурная река, перейти которую никак не удавалось. Местный правитель рассказал ему, что в старину, чтобы дух реки позволил перейти ее, приходилось принести в жертву 50 мужчин и бросить в реку их головы.

Не желая лишнего кровопролития, Лян Чжуге приказал наполнить булочки с плоским донышком, напоминающие по форме человеческие головы, мясом коров и лошадей. После этого ему удалось благополучно форсировать реку. В память об этом Лян Чжуге дал плоским снизу и круглым сверху булочкам, наполненным мясом, название mantou «голова варвара». Позднее man («варвара») стали записывать другим знаком, имеющим такое же звучание, но означающим «хлеб». Так возникло слово mantou «хлебная голова».

Именно от этого названия тюрки и монголы позаимствовали свои манту-манты. В самом Китае mantou сделались чрезвычайно популярным блюдом, причём так стали называть любые изделия из теста круглой формы, с фаршем внутри или без него. Наконец, в правление династии Сун (X – XIII вв) для маньтоу с начинкой стали использовать название баоцзы. Название маньтоу в современном Китае закрепилось за «кнедликами» без начинки.

Интересно, что в Израиле и в Европе манты-баоцзы называют третьим названием, причём тоже китайским. Они называются Дим-Сум или Дим-сам. Дим-сам – кантонское произношение литературного mantou, дословно «тронуть сердце.» Строго говоря, так называется любая лёгкая закуска изысканного вкуса, которую готовят обычно в специальной бамбуковой корзиночке на пару. Но малограмотным европейцам и израильтянам не до тонкостей.

Им удобно называть дим-сум все те же манты-баоцзы

По правде говоря, ничего сложного в этом блюде я не нахожу. Разве что – раскатка теста. Здесь я уже бессилен что-либо посоветовать той части хозяек, которым лень его раскатывать. Что ж, придётся учиться.

Если уж мы собрались приготовить манты, то следует делать «настоящие» манты. А это означает, что мясо нам придётся рубить очень мелко и все – от руки. Никакая мясорубка нам не понадобится. Скажу более: в идеале неплохо было бы обзавестись специальным огромным ножом с широким лезвием, загнутым кверху, наподобие мексиканского мачете. Именно такой инструмент заменял нашим прабабушкам современную мясорубку. Кусок мяса укладывался на деревянную колоду «кунда» и подвергался методичной рубке вплоть до того момента, пока не превращался в фарш. Понятное дело, что магазинный фарш ему и в подмётки не годится. Это лишний раз свидетельствует о мудрости наших предков.

Из мяса нам понадобится хорошая курдючная баранина. В магазинах города она попадается, но чрезвычайно редко. На рынке, будьте внимательны: неопытным могут вместо баранины подсунуть и козлятину. Добротная баранина не должна пахнуть ничем отталкивающим, выглядеть как фотомодель – с точёными красивыми бёдрами, с нутряным жирком и (желательно) с необрезанным внушительным курдюком. Чаще всего курдюк на рынке продаётся отдельно, а что впихивают ему в придачу (под названием «баранина») – никому, кроме продавца, не известно. Это я так, на всякий случай, в просветительских целях. Не стану вас больше утомлять и поэтому перейдём к перечню необходимых для нас продуктов:

Баранина – 1,5 кг;
Курдюк – 200 – 250 г;
Лук репчатый – 1,5 кг;
Нутряной растопленный говяжий или бараний жир для смазки ярусов каскана – 200 г;
Масло растительное (кунжутное) – 250 мл;
Мука пшеничная (высшего сорта) – 1,2 – 1,3 кг;
Специи (соль, перец чёрный молотый, перец красный молотый жгучий, и зира);

На тесто:
Вода – 2 стакана (400 – 450 мл);
Яйцо – 1 шт.;

Соль – 1 чайная ложка.

Из инвентаря:

Каскан (Мантышница) – 1 шт.;

Скалка (ровная и длинная, от 750 до 900 мм, диаметр – 20 мм) – 1 шт.;

Чашка с маслом (200 мл) – 1 шт.;

Перья или кисточка (для смазки ярусов каскана);

Лопаточка или плоская ложка (для снятия готовых мантов) – 1 шт.;

Что такое каскан, именуемый в простонародье «мантышницей», «мантовницей», а проще говоря, пароваркой, объяснять пожалуй излишне. Сначала следует подготовить и порубить мясо. Как я уже упомянул выше, в идеале всё же рубить специальным ножом («корд-и-ош») и на широкой колоде («кунда»). Но, поскольку, я прекрасно отдаю себе отчёт в том, что не у каждого россиянина лежит в заначке упомянутое орудие труда, то вполне допускается использование обычного столового ножа и обычной доски, к чему я и сам очень часто прибегаю.

Если вы добросовестно потрудитесь очень мелко «от руки» перерубить всё мясо, то уверяю вас, даже самый древний аксакал, попробовав результат, не отличит ваше блюдо от настоящей классики!

Каскан или «Мантышница». Фото автора

Лучше всего, если баранину вначале слегка (совсем чуточку) подморозить: в этом случае мясо легко поддаётся обвалке, то есть, его легче будет отделить от костей, хрящей, сухожилий и плёнок.

Все кости и хрящи, образовавшиеся в результате обвалки, следует собрать в один пакет и положить в холодильник или морозильную камеру: они пригодятся на суп. А саму мякоть следует нарезать вначале на тонкие пласты, а затем, отдельными небольшими порциями порубить мелко острым ножом. Сперва вдоль, а потом поперёк волокон. Мясо не должно быть постным (настоящая баранина – и не может быть таковой). Встречающиеся «на пути» нутряной жир и небольшие кусочки сала также следует порубить и смешать все вместе. Сложить затем в эмалированную кастрюлю или глубокую большую миску, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Курдюк мы пока оставим в покое.

Наконец, очередь доходит до лука. Лук необходимо очистить, промыть и нарезать. Нарезку лука, естественно, также необходимо делать вручную. Разрезаем луковицу вдоль по длине на две половинки. Затем каждую половинку, опять-таки, разрезаем вдоль с интервалом между разрезами примерно в пол сантиметра. После этого разворачиваем поперёк и начинаем шинковать как можно тоньше. Перерезав весь лук, смешиваем его с ранее порубленным мясом, солим (1 – 1,5 чайная ложка соли), перчим (1 чайная ложка чёрного, пол чайной ложки красного перца и пол чайной ложки зиры), заливаем 100 г и интенсивно руками (предварительно тщательно промыв их), перемешиваем полностью весь фарш. Перемешав и разровняв его, накрываем крышкой и ставим вновь в холодильник.

Приступаем к замесу теста. В отдельную глубокую и достаточно глубокую миску или кастрюлю наливаем почти 2 стакана охлаждённой до комнатной температуры воды и вбиваем туда же 1 яйцо. Добавляем сверху 1 чайную ложку соли и слегка, круговыми движениями взбалтываем, чтобы содержимое хорошенько растворилось до однородности.

Лучше будет, если муку предварительно просеять. В этом случае она как бы заново рождается: обогащается кислородом и становится лёгкой, пышной, легче поддаваясь замесу. Берём муку высшего сорта и засыпаем в кастрюлю, но не сразу всю, а в два этапа: вначале процентов 80 от предназначенной в рецепте всей массы муки, а потом, слегка размешав, постепенно досыпаем остальное. Тщательно перемешиваем рукой до однообразной густой массы. На всякий случай, запаситесь бОльшим

количеством муки, поскольку мука ещё понадобится нам на подпыл. Тесто должно получиться достаточно крутым и в то же время вполне податливым и эластичным.

Сразу после замеса тесто имеет непривлекательный морщинистый и рябой вид, но это нормально – ведь, оно ещё не подошло. Оставляем его в покое, накрыв плотно миску с «колобком» крышкой или тарелкой подходящего диаметра на 10 – 15 минут.

Затем разрезаем тесто ножом на две равные части (можно на глаз) и, энергично обмяв (в течение минуты) и скатав из них два небольших «шарика» (так называемые, «завола»), помещаем их либо в две небольшие отдельные кастрюльки, либо – в одну общую, но просторную (чтобы они не соприкасались между собой), накрыв их мисками (крышкой). Кастрюлю с тестом следует обязательно плотно закрыть крышкой (дабы тесто не заветрилось!) и отставить ещё на 10 – 15 минут в сторону.

Через указанное время, вам нужно будет вновь снять крышку и обмять хорошенько оба завола. Вы должны почувствовать, что тесто несколько смягчилось и стало более податливым, приобретая полированную и гладкую поверхность. Возвращаем на место, накрываем крышкой и вновь оставляем на 10 минут. Затем обминаем в последний раз и снова отставляем кастрюлю с тестом, но уже на 5 – 6 минут, а сами готовимся к процессу раскатки теста. То есть достаём скалку, подготавливаем стол (стол должен быть не менее 1 м в диаметре): протираем влажной, а затем сухой салфеткой насухо. Кроме того, поверхность стола должна быть идеально ровной, а сам стол должен быть достаточно устойчив и не трястись во время раскатки теста.

Процесс раскатки теста – довольно непростая процедура, требующая достаточных площадей и наличие свободного пространства. Во время раскатки теста скалка не должна «неожиданно» натыкаться на стену или иного рода препятствия. И раскатанный нами в скором времени «блин», который в диаметре будет составлять 700 – 800 см, не должен свисать и растягиваться к полу, ибо в этом случае велика вероятность того, что он просто порвётся. Никаких сквозняков и «воздушных потоков» на кухне в этот момент быть не должно – закрываем наглухо все форточки. Нельзя допустить того, чтобы тесто «обветрилось». В этом случае оно будет плохо «лепиться» и – соответственно – вариться.

Вынимаем из кастрюли один из «шариков» («завола») теста, посыпаем слегка на стол муку, кладём на это место тесто и, сжав обе руки в единый кулак, разминаем его в «лепёшку». Тем временем, второй «шарик» с тестом, мы должны вновь обмять

и оставить, «дожидаться своей очереди» в той же кастрюле.

Возвращаемся к первому. Посыпаем сверху немного мукой, складываем его пополам (в диаметре) и снова продолжаем разминать его от центра к краям, сложив для этих целей оба кулака как бы в один мощный «пресс». Отворачиваем назад в исходное положение половинку «лепёшки». Если она «отлепляется» с трудом, это означает, что вы мало посыпали муки перед тем, как сложить ее вдвое. Если много – ничего страшного. Во всяком случае, на первых стадиях раскатки. Тесто все равно потом равномерно впитает в себя излишнюю муку. Но не следует тут переусердствовать, чтобы оно не потеряло своей гибкости и эластичности. Это особенно касается последней стадии раскатки.

Когда диаметр нашей «лепёшки» достигнет 20 – 25 см, нам уже потребуется скалка. Посыпаем слегка мукой тесто, плотно подворачиваем его на скалку, почти до конца и начинаем осторожно, но достаточно уверенно, безо всякого усердия и фанатизма, раскатывать «блин». От центра к краям.

Затем поворачиваем скалку с навёрнутым на него тестом перпендикулярно к себе и раскрываем на столе скалку. Вновь располагаем скалку параллельно себе, снова немного посыпаем муки (а возможно – и не потребуется), наворачиваем наш «блин» на скалку и опять раскатываем его.

Можно заметить как с каждым разом блин растёт на наших глазах, увеличиваясь в диаметре и становясь все тоньше и тоньше. Когда следует прекратить дальнейшую раскатку теста? Ориентиром всегда должна служить толщина теста. Она должна быть не тоньше не толще 1 мм. Ни в коем случае не следует ориентироваться по диаметру самого «блина», поскольку этот фактор не определяющий

Раскатав в «последний» раз «простыню», складываем его в узкую (10 – 12 см шириной) полоску, в несколько слоёв. Затем отставляем скалку в сторону, берём в руки нож и начинаем нарезать образовавшую полоску теста поперёк, на несколько равных частей. Расстояние между отрезками должно составлять примерно 10 – 12 см. Таким образом, в результате этих нехитрых операций, наш сложенный «блин» превратился в «полоски-ленточки» шириной в 10 – 12 сантиметров. По понятной причине, самые длинные из них находятся в середине. Вот и начнём с них.

Берём в руки такую сложенную полоску теста и, аккуратно взяв за оба конца, расправляем её осторожно в «ленточку», уложив на стол. На эту «ленточку» накладываем очередную полоску, которая будет немного короче первой. Определите для себя – какой край вы оставите «свободным». К примеру, я

складываю эти полоски теста друг на друга начиная с левой стороны, оставляя правый край свободным. В результате у нас образуется «стопка» из 7 – 8 растянутых и положенных друг на друга ленточек, утолщённая в левой её части, постепенно утончающаяся к правому краю «ленты». Теперь эти «ленточки» мы вновь разрезаем поперёк с интервалом 10 – 12 сантиметров. И, как вы сами можете вскоре убедиться, в итоге у нас получились квадратики теста со стороной 10 -12 см.

Этапы приготовления блюда «Манты». Фото автора

Срочно их раскладываем по периметру всего стола, тесно располагая их друг к дружке (чтобы разместились все квадратики). Ближе к краю у вас будут попадаться «неполноценные» квадратики теста с усечёнными уголками, или совсем уж маленькие сегменты-огрызки. Из таких кусочков также необходимо будет «слепить» квадратики, подбирая для каждого конкретного «огрызка» свою родную вторую половинку.

Теперь, вынимаем из холодильника миску с фаршем, моем руки, и чистыми ручонками, раскладываем половину из всего замешанного фарша, по имеющимся в нашем распоряжении квадратикам, стараясь распределить его равномерно. Заранее надо будет нарезать курдюк на кубики (5 х 5 х 5 мм), который и распределяем его (по 2 – 3 кубика) на каждый квадратик с фаршем, сверху.

Существует много различных способов «лепки» мантов. Я знаю их три или четыре. Но, все же, «леплю» так, как это делалось у нас в семье «от века» и это понятно.

Складываем два противоположных угла квадратика друг на друга (то есть, внахлёст) и слегка прижимаем, чтобы они слепились. Затем, не убирая среднего пальца из под скреплённого «узелка», разворачиваем слегка полуфабрикат другой стороной,

соединяем к центру оставшиеся углы, прикладываем снова большой палец и «фиксируем» это место ещё разок, двумя пальцами.

Теперь берём любые два соседних конца образовавшегося полуфабриката и соединяем их между собой (опять-таки – друг на друга), скрепляя их. У нас останутся ещё два свободных уголка, которые также следует слепить между собой. Все – «розочка-красавица» готова к отправке в «мантышницу».

Перелепив, таким образом, все квадратики, мы складываем образовавшиеся полуфабрикаты на предварительно смазанный нутряным жиром ярус каскана, не вплотную друг к другу, а несколько свободнее. Касканы существуют разных размеров. В моем случае, на одном ярусе (листе) каскана свободно размещается 6 или 7 «мантышек». Больше размещать не рекомендую, поскольку потом, когда они сварятся, их трудно будет «отодрать» друг от друга и они могут порваться. Рванные манты – это плохо, так как из них вытекает тот самый смак, что и является цимусом этого блюда и вдобавок к прочему, они потом имеют мало привлекательный вид.

Каскан с водой должен заранее стоять на плите, с таким расчётом, чтобы закипеть как раз к тому моменту, когда мы, раскатав, нарезав тесто на квадратики и разложив фарш, слепили первую партию мантов. Предварительно из него следует вытащить листы-ярусы и обильно смазать их растопленным жиром или (в крайнем случае) растительным маслом. Делается это для того, чтобы, потом, когда манты будут сварены, они легко и без особых усилий могли соскользнуть с листа на блюдо-табак (которое также должно быть предварительно слегка обмазано маслом). В противном случае они просто порвутся. Отмечу при этом, что нутряной жир для смазки ярусов гораздо предпочтительней растительного или иного масла: в этом случае, и «мантышки» легко и весело соскакивают с листа на подготовленное блюдо, да к тому же, дополнительно вбирают в себя часть этого жира, делаясь вкуснее и сочнее. Все листы с заполненными полуфабрикатами мы поочерёдно закладываем в каскан, который уже должен кипеть вовсю. Закрываем плотно крышку каскана и, пока первая партия варится, не торопясь, приступаем ко второй партии раскатки.

В нашем рецепте все рассчитано таким образом, чтобы сварить манты в два приёма. То есть сначала одну партию (первый «шарик» теста и половина всего фарша), а это приблизительно 26 – 30 штук, а затем – вторую партию, раскатанную, слепленную и сваренную аналогичным способом. Как вы успели обратить внимание, количество мантов

определяется размерами квадратиков теста и у каждого они имеют, выражаясь словами Пятачка, свой «самый любимый размер». Кто-то предпочитает малюсенькие «мантульки», объясняя это тем, что, дескать, «взял – ам! и – в рот: удобно и изящно!». Кто-то, брезгливо поморщится, выслушав подобное объяснение, не видя в этом случае никакой разницы между пельменями и мантами («настоящие манты должны быть такими, чтобы как раз умещались в руке, чтобы откусил разок – ам! – и ты чувствуешь всю прелесть внутреннего сока!»).

Словом, чем-то очень напоминает борьбу «остроконечников» и «тупоконечников» из знаменитой повести Дж. Свифта «Путешествие Гулливера». Я же, как вы уже успели обратить внимание, во всём предпочитаю золотую середину. Ну а вы для себя, можете сами определить тот вариант, который вам больше нравится.

Время варки мантов различно в каждом конкретном варианте, так как это зависит, прежде всего, от количества закладываемых мантов и размера самого каскана. В нашем случае они должны вариться не более 35 – 40 минут. Пламя конфорки во все время варки должно быть максимальным. И ни в коем случае, не стоит из любопытства пытаться приподнять крышку каскана: в приличных домах за это могут и «личико начистить».

Вторая партия раскатывается совершенно аналогично. Вы должны спокойно успеть раскатать, разрезать на квадратики, разложить оставшийся фарш и слепить заготовки до того, как будет готова первая партия мантов. Времени для этого вполне предостаточно. Обычно на раскатку, с последующей лепкой уходит не больше 15 – 20 минут.

Подчёркиваю, что это время верно только применительно к нашему варианту. У начинающих оно может быть на 5 максимум на 10 минут больше. Необходимо научиться быстро и уверенно раскатывать тесто. Учтите, что не вы должны бояться теста, а оно – вас!

Заставьте себя по-иному взглянуть на мир, и вы увидите, что процесс раскатки может доставлять поистине величайшее удовольствие. И вообще, в любом деле нужно уметь находить приятную сторону, и тогда всё вокруг вам покажется лёгкой игрой, ибо никакую работу нельзя делать с ненавистью и злостью, так как это обязательно вам аукнется в конце.

Весь этап от раскатки до лепки должен укладываться в 15 – 20 минут. Запомните: раскатанное и нарезанное на квадратики тесто не должно слишком долго оставаться у вас на столе. Его необходимо как можно скорее слепить и положить в каскан, поскольку оно склонно к обветриванию и затвердеванию, а это

отражается на качестве готового продукта.

Снимают готовые манты так. Вначале следует обязательно уменьшить пламя огня под касканом. Затем осторожно открыть крышку каскана «на себя», чтобы избежать ожога паром. Берём небольшую льняную салфетку, либо кусок вафельного полотенца, обёрнутый вдвое, либо большую прихватку и, положив её в центр самого первого верхнего листа, обхватив рукой за ручку, вытаскиваем лист с мантами и ставим на подготовленную заранее тарелку с подходящим диаметром.

Затем, одной рукой придерживая лист, другой – осторожно лопаточкой или плоской ложкой (также предварительно смазанной маслом), снимаем каждую мантышку и перекладываем её на смазанное кунжутном маслом блюдо-табак. Когда готовые манты усеят собою весь периметр блюда, следует обмазать их хорошенько маслом с тем, чтобы на них можно было выкладывать следующий слой мантов. В противном случае они могут слепиться, а потом, при перекладывании на порционную тарелку, порваться. Вся партия, в нашем случае, должна свободно выложиться на большое блюдо-табак в два (максимум в три) слоя.

Пока кто-либо из семьи относит блюдо с готовыми мантами к гостям или на праздничный стол, нам с вами необходимо быстро опять промазать маслом или жиром все листы каскана, «заправить» следующую партию полуфабрикатов (огонь под касканом должен быть вновь большим), долить горячей кипячёной воды в каскан до 3/4 (поскольку во время варки первой партии, значительная часть воды успевает испариться) и, поместив один за другим все ярусы, не забыть плотно закрыть крышкой и засечь время с тем, чтобы знать – когда нужно будет вернуться за второй партией готовых мантов.

Ну, а теперь снимаем фартук, споласкиваем руки и быстренько присоединяемся к гостям. К «первой» вы, конечно же, уже опоздали, потому что, запомните самое главное правило: манты следует есть исключительно горячими! – пока вы «возились» с закладкой второй партии, «они» уже «тяпнули», но зато уж «вторую» можете потребовать, чтобы налили как «штрафнику».

И… если манты у вас получились как надо, тогда я вместе с вами поднимаю свою стопку уже за вас. А горячие манты без холодной водочки – это деньги на ветер.

Прожив в России более четверти века, я заметил за россиянами одну склонность, которая заключается в непонятном мне стремлении, во что бы то ни стало, к любому блюду обязательно добавлять сметану, кетчуп или майонез (а иногда – всё сразу!), полагая – по-видимому – что это улучшает

и обогащает вкус блюда.

Если же, вы спросите меня, то я предпочитаю не портить вкуса самих мантов ничем другим, кроме как, смазать слегка настоящим рафинированным кунжутным маслом, и ем их исключительно только руками, как того и требует традиция, дабы, обжигаясь мантами и упиваясь их наинежнейшим ароматом смеси рассыпчатого фарша и его сока, смог прочувствовать на себе всю прелесть восточного блаженства.

Бешбармак (отварное мясо с кусочками теста)

Ещё одно блюдо, которое вызывает жаркие споры относительно того, чьим оно является: киргизским или казахским. И хотя, всю жизнь оно у меня ассоциировалось со степными казахами, с которыми мне не раз приходилось общаться, тем не менее, как мне удалось выяснить несколько позднее, у киргизов это блюдо готовилось с древнейших времён. Тут, как раз, тот самый случай, когда споры на подобные темы способствуют не укреплению дружбы между народами, а наоборот – разобщают, противопоставляя друг другу два замечательных трудолюбивых народа. А потому, предлагаю оставить в сторону ненужные диспуты, а лучше обратиться к самому рецепту.

В переводе с киргизского, «бешбармак» означает «пять пальцев», что собственно, не требует никаких комментариев: любому ясно, что на Востоке, обычная «пятерня» во все времена заменяла собою и вилку и ложку. Впрочем, у классика казахской литературы О. Сулейменова, существует параллельно и иное толкование: «бармак», по его мнению, могло также обозначать и «долю», «часть». Иными словами говоря, возможно допустить, что в этом блюде использовались пять различных видов мяса.

Однако, это не столь существенно. Важно другое: это блюдо и в самом деле могло возникнуть лишь в среде кочевников-скотоводов, коими издревле считались оба этих народа. Более того, достаточно часто можно встретить рецепты с описаниями конины, вместо баранины. А иногда – и того, и другого, что вполне логично и органично укладывается в сознании, если исходить из жизненного уклада степняка.

Баранина – 1,2– 1,5 кг;

На тесто:
Мука – 500 мл;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 150 мл;
Специи – (соль, перец чёрный молотый) – по вкусу;

Собственно, как видно из рецепта, присутствует довольно ограниченный перечень основных ингредиентов. И, тем не менее, вкус и внешний вид данного блюда вполне оригинален

и идеальным образом подходит под оговорённые в самом начале нашей книги критерии.

Никаких сложностей в процессе приготовления нет. Важно лишь, с самого начала приобрести хорошую курдючную баранину. Годится лопатка, корейка и задняя часть молодого барашка. Мясо тщательно промывается и закладывается в казан большими крупными кусками (по 300 – 400 г), заливается на три четверти водой и ставится на плиту.

Пока оно закипает, замешиваем крутое тесто, как на пельмени (манты) и даём ему возможность хорошенько выстояться. Затем вновь обминаем и снова отставляем, плотно прикрыв пищевой плёнкой.

Тем временем, смотрим, как у нас обстоят дела с мясом. Снимаем появившиеся пенки (свернувшийся белок) и, как только бульон закипит, можно посолить, забросить щепотку чёрного перца («горошком») и несколько листиков благородного лавра.

Убавляем огонь до минимума и оставляем вариться примерно на полтора-два часа. Где-то, в середине данного процесса (примерно через час), можно добавить в бульон 200 грамм очищенного и тонко нашинкованного репчатого лука. По окончанию варки, мясо аккуратно изымается в большую миску, а взамен, в кипящий котёл опускают тонкие квадратики теста. Как раскатывается и нарезается на квадратики тесто, можно прочитать в рецепте «манты» или «**қ**аиш». После того, как отваренные кусочки теста сварятся, из вылавливают специальной шумовкой и укладывают на большое плоское блюдо.

Мясо разбирается от костей и укладывается поверх лапши. Венчает же, всё это дело мелко нашинкованный колечками репчатый лук, которым украшают верх всего блюда. Обязательно следует посолить, обильно поперчить черным молотым перцем, после чего, блюдо можно поставить перед гостем.

В отдельных касушках подаётся сам бульон, который имеет специфический вкус и активно помогает проталкивать в желудок несколько тяжеловатую пищу (мясо и тесто).

Если обратиться к прошлому, то нередко, наряду с кониной и бараниной, имели обыкновение варить ещё и баранью голову, в которой особо ценились язык, уши, щёчки, нёбо и глаза.

Как правило, трубчатые мозговые кости и голову складывали на отдельное блюдо, которое ставили перед аксакалом или главой семейства. Последний же, по своему усмотрению, угощал отдельными частями «деликатеса» каждого из членов семейства, приговаривая при этом какое-либо пожелание. Например: «Вот тебе глаз, чтобы зрение твоё никогда не притуплялось!». Или – «Вот тебе уши, чтобы всегда внимательно слушал!», или «Вот тебе

рога, чтобы…». В общем, читателю самому не сложно докончить… Приятного аппетита, одним словом!

Баранина в сливках

«Баранина в сливках». Фото автора

«О чем, дева, плачешь,
О чем, дева, плачешь,
О чем, дева, плачешь,
О чем слезы льёшь?»

(из песни «Гуляет по Дону казак молодой»)

Скучает по дому казах молодой…

«Коля» был родом из кызылкумских степей, что на триста тысяч квадратных километров раскинулись к юго-востоку от высыхающего Арала. А если быть совсем точным, из пустынной столицы – Тамдыбулака. Кругом, куда ни кинь свой взгляд, одни песчаные барханы и потрескавшиеся такыры, с редкими кустарниками саксаула да зелёными побегами верблюжьей колючки – янтака.

Суровый климат пустыни дозволяет выжить лишь самым живучим видам растений: корни янтака на несколько метров уходят в глубь земли, чтобы достать из её недр спасительную влагу. Из фауны, в глаза бросаются стада тонкорунных баранов да одинокие гордые верблюды, застывшие недвижно в презрительной улыбке. Кое-где, изредка, в поле зрения могут попасться осторожные джейраны, пугливые суслики и тушканчики, ядовитые змеи, саксаульная сойка и степной орёл. Словом, жизнь малопривлекательная и невесёлая, с точки зрения избалованного и изнеженного благами цивилизации городского жителя.

В одной из юрт, терпеливо ждала возвращения своего жениха молодая симпатичная казашка. Долгими зимними вечерами, склонившись над своим ковром, при свете керосиновой лампы, она неторопливо выводила незатейливый геометрический орнамент, размышляя о своём суженом и вкладывая частицу своей души в создаваемое полотно. Там, где-то в далёкой Бухаре, учился в институте её «Коленька».

Вообще-то, настоящее его имя было Курмангали. Но так уж повелось с советских времён, что любое непривычное для слуха имя, обязательно должно было подвергнуться некоей трансформации для того, чтобы предстать в более понятном и доступном для всех виде. Этот приятный и скромный паренёк из казахской степи, запомнился, прежде всего, своим дружелюбием, кротостью и неотразимой улыбкой, которая, казалось, никогда не покидала его лица. Она, буквально, приросла к своему чересчур застенчивому хозяину, который, к тому же, был невысокого росточка, худенький, можно сказать, щупленький. В считанные дни, весь курс успел проникнуться любовью и уважением к этому немногословному пареньку, который плохо изъясняясь по-русски, сумел, тем не менее, покорить наши сердца своим приветливым и мягким характером.

К примеру, мне никогда не доводилось видеть его недовольным, расстроенным или – тем более – рассерженным.

Такого, просто, невозможно было себе представить. Однако, один-единственный раз, ему, всё-же, доведётся «проколоться», рассмешив всех нас до слёз.

Нога

Дело было во время хлопкоуборочной кампании. Жили мы тогда в одном захолустном кишлаке. Днём собирали хлопок. Когда окрест лежащие поля были обобраны до нитки, нас стали возить в соседние бригады, находящиеся на приличном расстоянии. С раннего утра, к нашей лачуге подкатывал грузовик ГАЗ-52, в открытый кузов которого мы дружно садились, и вёз нас на место сбора. А вечером, также исправно привозил обратно, «домой».

Вдоль по борту располагались обыкновенные деревянные лавки, которые опирались своими торцами на прикрученные к бортам металлические швеллера. Описывать утренние поездки – скучное и мало интересное занятие: мы были сонные, хмурые, недовольные ранним подъёмом и предстоящей работой. Зато обратно, мы ехали радостные и счастливые, в предвкушении ожидаемого ужина и танцев. Тесно и плотно разместившись на лавочках, мы травили всю дорогу байки и анекдоты, шумно горланя и оглашая своим смехом хлопковые поля и деревенскую округу.

Курмангали сидел рядом со мной, у самого края, скромно подоткнув свои ноги под лавку. Он как всегда был весел и жизнерадостен, правда, больше слушая других: роль пассивного слушателя устраивала не только его, но и всех нас. Он вообще, был какой-то незаметный и тихий, и к этому все уже привыкли. Внезапно, на одной из колдобин, нас всех дружно подбросило вверх, а затем вновь опустило, прямо … на ноги моему товарищу. То есть, один конец лавки соскочил со швеллера и лёг на Колины икры. Никто ничего не почувствовал: мы лишь охнули дружно, и вновь продолжили ржать и травить свои байки.

Естественно, кроме несчастного Курмангали, который в силу своего воспитания, счёл (поначалу) не совсем приличным, поставить нас об этом в известность. Скрежеща зубами, он плотно сомкнул свои губы и стал извиваться, словно уж. Понятное дело, я отнёс такое его поведение на счёт реакции на рассказанный только что анекдот, а потому, не придал странному дёрганью товарища особого значения. Тем временем, кто-то вспомнил новую историю.

Наконец, когда, видимо, мужество и стойкость покинули нашего героя, раздался сдавленный писк «спартанца», мигом

заставив всех нас заткнуться.

– Ннага! Ннага…!! – проскулил бедный Курмангали, по-прежнему извиваясь всем телом и зажмурив от боли глаза.

– Ты чего, Коля?! Что с тобой? – обернувшись, толкнул я в бок приятеля, продолжая сидеть и весело болтая ножками.

– Ннага! Вуй-бай, Ннага-а!!! – взвыл, словно сирена, несчастный, сдабривая русскую речь характерными казахскими междометиями, которые, собственно говоря, и заставили меня серьёзно поднатужить свои мозги.

Только тут, я вдруг обратил внимание на несколько странный уклон лавки в сторону моего приятеля. Наконец, когда до нас дошло, в чём дело, мы все, как ужаленные в одно место, дружно подскочили и срочно помогли бедному товарищу освободиться от неприятной «засады». Пришедший в себя однокурсник, благодарно обвёл всех нас добрыми глазами и… застенчиво хихикнул. В ту же секунду, весь «кузов» взорвался новым диким хохотом.

Где ты теперь, мой дорогой студенческий товарищ? Возможно, закончив институт, ты возвратился в свой родной Тамдыбулак, женился на своей несравненной «Гульчатай», которая нарожала тебе кучу симпатичных «казачат»? Ты, наверное, теперь степенный человек, ценный специалист и уважаемый авторитет в округе? Возможно, даже, как и многие из нас, успел отрастить небольшой животик, кушаешь по праздникам бешбармак и запиваешь его холодненькой запотевшей «Столичной»? Дай то Бог! Пусть будет всегда светло и тепло в твоей юрте, дорогой Курмангали! Пускай, жена твоя будет всегда рядом, чтобы вы вместе встретили старость. Я уверен: ты хороший заботливый муж и добрый отец. Я хочу, чтобы твои дети были похожи на тебя. Чтобы они унаследовали от тебя твой мягкий нрав и твою бесценную улыбку. А ещё я желаю, чтобы у тебя больше никогда не болели ноги! Мир твоему дому, Коленька!

Рецепт «Баранины в сливках» (европейский вариант)

Этапы приготовления «Баранины в сливках». Фото автора

Справедливости ради, должен сразу же предупредить, что ниже представленный рецепт не считается моим собственным изобретением. Его мне пришлось заимствовать у одного моего молодого коллеги. Правда, несколько усовершенствовав и привнеся в него немало своей личной фантазии, я бы мог смело и без зазрения совести присвоить авторство себе, но не стану этого делать.

Это блюдо я настоятельно рекомендую всем хозяюшкам, которые устав от однообразных бифштексов, зраз и котлет, мучительно гадают – каким же образом, на сей раз, удивить своих гостей. И в самом деле, не случайно, рекомендуемый рецепт, является одним из самых любимых моих блюд, поскольку, он стопроцентно отвечает тем критериям, которые были оглашены в предисловии к данной работе. А именно: а) – из доступных продуктов, б) – оригинально и – наконец – в) – вкусно.

Следующий плюс этого блюда состоит в том, что его можно заготовить заранее и впрок, а потом, по мере надобности, извлекать из морозильной камеры порционные заготовки с тем, чтобы в течение пяти (!) минут приготовить сытное блюдо.

В этом деле, самое главное – баранина. В общем, приобрести настоящую баранину – это гарантия успеха на 99 процентов. Со всем остальным справится даже ребёнок.

Для начала, я предлагаю приобрести около трёх килограммов задней части баранины и обвалять её (то есть, отделить мякоть от костей). Обвалка мяса – серьёзная штука: она требует

определённых навыков, и в первую очередь, элементарных знаний анатомии и строения скелета животного (помните, в «Полосатом рейсе» – «Смотри – на вымя не наступи!»). Необходимо, таким образом обвалять мясо, чтобы мякоть представляла собою не распластанное месиво непонятно чего, а вполне симпатичный и цельный кусок: иными словами, чтобы по окончанию обвалки, наш «натюрморт» представлял собою (визуально) ту же самую баранью ножку, но только без кости.

Если учесть, что кости составляют примерно 30% от общего веса «архара», то у нас должно остаться около двух килограммов прекрасного мяса, которое следует промыть под краном, обсушить салфеткой и порубить на небольшие куски (по 35 – 40 г каждый). Тут тоже существует определённая тонкость: кусочки надо порезать таким образом, чтобы каждый из них выглядел цельным, напоминая собою «кубики». Ну, хотя бы, нечто близкое к нему. Затем, сложить их в казан или латку, залить холодной водой (столько, чтобы она покрыла собою поверхность мяса, даже чуточку больше) и поставить на средний огонь.

Едва содержимое котла закипит, необходимо убавить пламя и снять образовавшиеся на поверхности белки. Прикрыть всё это дело крышкой и оставить вариться (томиться) на медленном огне порядка одного-полутора часов, то есть, до такого состояния, когда кусочки баранины окончательно приготовятся и станут на вкус мягкими и нежными.

Естественно, в процессе варки, периодически нужно помешивать содержимое казана. Можно напевать при этом какую-нибудь любимую мелодию. Не издевательски и с раздражением, но искренне и от души. Это также, существенно важно! Минут за 10 – 15 до окончания варки, можно посолить (по вкусу). По завершению, выключаем конфорку и убеждаемся, что жидкость в нашей латке выпарилась почти наполовину.

Только «недорезанные большевиками помещики и буржуи», не утерпев, начнут прямо с котла, захлёбываясь, поглощать это, в общем-то, готовое блюдо. Истинные же, гурманы, делать этого не станут. Последние прекрасно сознают, что это всего-навсего, только «полуфабрикат». Следует подождать, когда содержимое казана полностью остынет, а затем равномерно переложить (порционно) в целлофановые пакетики и (если есть такая возможность – завакуумировать. Пять – шесть кусочков мяса на порцию, и обязательно пару-тройку столовых ложек образовавшегося бульона. Выпустив немного воздуха, туго завязать узлом каждый пакетик. Теперь, все эти пакетики можно сложить в один пищевой контейнер и отправить в морозильную камеру. Это в том случае, если вы намереваетесь заготовить

впрок.

А теперь, перейдём непосредственно к самому рецепту. Итак, из расчёта на одну порцию.

Баранина (полуфабрикат) – 200 г;
Масло подсолнечное (для обжарки овощей) – 20 мл;
Лук репчатый – 50 г;
Перец болгарский – 80 г;
Сливки 22% – 100 мл;
Кинза – 3 г;
Чеснок – 2 г;
Масло подсолнечное (для фритюра) – 200 мл;
Картофель – 150 г;
Специи (соль, перец, тимьян) – по вкусу.

Предлагаю два варианта: первый – рассчитанный на приход гостей (условно, на 6 – 7 человек), когда нет необходимости заморачиваться с порционными пакетиками, с последующей их заморозкой, и второй – когда вам срочно нужно накормить своего «бегемота», грузно развалившегося на диване и в ожидании ужина, и лениво щелкающего дурацкий пульт телевизора.

Этапы приготовления «Баранины в сливках». Фото автора

Вариант №1

Предположим, что баранина в кастрюле у вас уже доведена до готовности. Отставляем её пока в сторону, ставим глубокую латку или большую сковороду на плиту, наливаем растительного масла (300 – 350 мл) и оставляем нагреваться. А тем временем, чистим картофель, промываем, просушиваем салфеткой

и нарезаем на дольки. Забрасываем его в раскалённое масло и обжариваем во фритюре до красновато-коричневого колера. Изымаем осторожно шумовкой, давая стечь лишнему маслу и раскладываем по порционным тарелкам. Тарелки должны быть глубокими, чтобы помимо картофеля и мяса, вместить в себя изумительный соус, являющийся той самой существенной изюминкой, без которого это блюдо просто немыслимо!

Вторым этапом является обжарка лука и болгарского перца, с добавлением специй (соли, чёрного молотого перца и обязательно чуточку тимьяна). Это займёт не более 5 – 6 минут.

Теперь, соединяем овощи с бараниной, даём содержимому закипеть, после чего вливаем туда 22% сливки (грамм 200). Перемешиваем тщательно, ждём пару минут, пока не закипит, и затем можно выключить конфорку и приступить к раскладыванию мяса (поверх картофеля). При раскладывании необходимо проследить, чтобы кусочки баранины, соуса и овощей, были равномерно разложены по всем тарелкам.

В заключение, остаётся только обильно посыпать в центр каждой тарелки рубленной зелени (укропа или кинзы) с чесноком и подать к столу.

Должен отметить, что данное блюдо очень сытное.

Вариант №2

Достаём из морозильной камеры «заветный мешочек» с бараниной и размораживаем (лучше всего, естественным образом).

Тем временем, необходимо почистить картофель, промыть, обсушить, порезать на дольки (как на «Айдахо», только без кожуры) и обжарить во фритюре до красивой коричневато-красной хрустящей корочки. Изъять осторожно шумовкой готовый картофель и уложить его глубокую порционную тарелку.

В обыкновенный сотейник наливаем немного растительного масла (30 мл), ставим на плиту. Тем временем, нарезаем (крупно) очищенный репчатый лук, болгарский сладкий перец (можно, на произвольные крупные сегменты) и отправляем их вместе и одновременно в разогревший сотейник. Хорошенько помешиваем и сразу же солим, перчим и добавляем чуточку тимьяна (не следует перебарщивать!). Снова перемешиваем. Минуты через две, отправляем вослед баранину (с бульончиком!). Ещё через пару минут, когда содержимое сотейника хорошенько прокипит, заливаем всё это хозяйство 22% сливками, доводим до кипения и выключаем плиту. Нам остаётся только залить этой вкуснятиной обжаренный картофель, обильно посыпать сверху

смесью порубленного мелко чеснока и кинзы, и подать к столу. Признаюсь вам по секрету, что это блюдо является одним из самых любимых. Естественно, после самого дорогого, от которого я просто схожу с ума – «Манты!». Но, об этом мы ещё поговорим отдельно.

Сочетание баранины, сливок и тимьяна, придают этому блюду специфически тонкий и своеобразный вкус и неповторимый аромат, вызывая в воображении истинного гурмана и ценителя Востока волшебные грёзы и приятные ассоциации, навеваемые произведениями таких замечательных авторов, как Л. Лагин, Л. Соловьёв и многих-многих других, не менее талантливых писателей.

Кавурдок (баранина, обжаренная в собственном жиру)

«Кавурдок» с овощами. Фото автора

Сказать по правде, «кавурдок» готовят не только казахи, но и другие народы, населяющие Центральную Азию. На самом деле, это даже не блюдо, а скорее – мясной консервант, который удобно хранить в течение нескольких месяцев, нисколько не беспокоясь, что оно испортится. Несомненно одно – данный способ приготовления мяса, мог возникнуть исключительно в среде кочевников-скотоводов.

С кавурдоком неразрывно связаны дорога и путешествия. Вот и я позволю себе возвратиться в своё прошлое. Страсть к путешествиям, вероятнее всего, мне передалась от отца. Он тоже в душе был романтиком. Всякий раз, когда предстоял отпуск или очередная командировка, папа готовился основательно: заблаговременно доставал из-под кровати запылившийся старый чемодан с блестящими металлическими уголками; собирал необходимые в дорогу вещи; а мама, тем временем, готовила кавурдок – незаменимое в дороге блюдо.

Почему совершенно нормальное «кавурдок» следует обязательно «переводить» как «кавурдак»? Кстати, не от него ли

идёт такое понятие, как «кавардак», от которого и до настоящего «бардака» недалеко? Вряд ли, поскольку я полагаю, что это слово является мотивированным и в узбекском языке связано с глаголом «жарить», «обжаривать» («ковурилган»). Одним словом, кавурдок – это, можно сказать, жаркое в чистом виде, другими словами – мясо, обжаренное в собственном жиру, которое является отличным консервантом и базовым элементом для многих блюд (кабоб, шурпа и т. д.).

Однако, в современную эпоху, когда появились холодильники, морозильники и прочие устройства, позволяющие сохранять скоро портящие продукты, это блюдо потеряло свою актуальность, оставаясь пищей, вносящей разнообразие в домашнее меню.

В некоторых восточных областях Средней Азии, подобная практика существует, и по сей день. К примеру, ферганцы, собираясь даже в короткую командировку, достаточно часто берут с собой в дорогу кавурдок или плов, приготовленный из баранины, плотно набив 3-литровую банку соответствующим блюдом. Во-первых, своя еда – «ближе к телу», а во-вторых – существенная экономия денег в наше непростое время.

Это единственное блюдо, не требующее никаких особых пояснений, поскольку, ничего, кроме обычной обжарки крупно-кускового мяса в казане, с последующим тушением и томлением в собственном жиру, пожалуй, не требует. Мясо барашка разделывается и рубится на произвольные (но не очень крупные) куски. Баранье сало, именуемое курдюк, также нарезается небольшими кусочками и забрасывается в казан, прежде всего. Буквально следом, минуты через две, можно забрасывать остальное мясо. Все жарится в собственном жиру, который в процессе жарки постепенно вытапливается. Через некоторое время (10 – 12 минут), пламя можно убавить и содержимое казана тушится до готовности. Необходимо только периодически помешивать шумовкой мясо. Посолить и поперчить можно как вначале, так и в конце: существенной разницы нет.

Как правило, по окончании томления, блюду дают остыть, после чего раскладывают по банкам и ставят в прохладное место. В холодильнике оно может храниться месяцами, нисколько не теряя своих качеств.

«Потому, что всего пять пальцев»

(Из историй о ходже Насреддине)

Один человек обратил внимание на то, как Ходжа с жадностью уплетает еду, и спросил

– Почему ты ешь пятернёй?

– Да потому, что у меня пять пальцев, а не шесть.

Глава 11. Когда возвратятся аисты…

Аист в Бухаре. Фото С. М. Прокудина-Горского, нач. XX в.

> «И Масрур пошёл в своё жилище и приказал невольницам сделать роскошные кушанья и приготовить красивую комнату и великий пир, а потом он позвал Зейн-аль-Мавасиф в своё жилище, и она пришла со своими невольницами. И они начали есть, пить, наслаждаться и веселиться, и заходила между ними чаша, и приятно стало им дыхание, и уединился всяк любящий с любящими…»
>
> *(«Тысяча и одна ночь»)*

Если вам когда-либо доводилось разглядывать гербы различных городов, то на многих из них, вы, вероятно, встречали изображения животных или птиц. Так вот, если следовать этой традиции, то на гербе Бухары, несомненно, обязан был бы красоваться аист.

Последний из них покинул Бухару в середине 70-х годов двадцатого столетия, когда город бурными темпами стал застраиваться серовато-белыми однотипными пятиэтажными домами-коробками. В ходе интенсивного строительства, которое требовало с каждым годом всё более новых и новых территорий, были засыпаны бульдозерами многочисленные коллекторы («закаши»), являющиеся основным источником добывания пищи для аистов. С каждым годом им приходилось в поисках пищи преодолевать немалые расстояния и, в конечном счёте, вынудило их покинуть насиженные места. Очень возможно, что это была не единственная причина, более того – возможно, я могу ошибаться в своих предположениях, но то, что аистов не стало – это факт.

А ведь, все моё детство неразрывно связано с этими благородными и величественными с виду птицами, украшавшими некогда верхушки куполов и минаретов древнего города и олицетворявшими собою как бы визитную карточку Бухары. С исчезновением этих птиц, нарушилось что-то в облике самого города, словно оборвалось и сгинуло в неизвестность какое-то важное и недостающее звено в той цепочке, что в своё время и составляла неотъемлемую и целостную картину и прелесть Бухары.

Каждый год я стараюсь выкроить время и скопить немного денег для того, чтобы вновь приехать в этот неповторимый город, где прошли мои самые лучшие годы детства, юношества и студенчества. Город, которым я клянусь и в благородной земле которого мне хотелось бы сладко упокоиться.

Всякий раз, когда я приезжаю, при первой же возможности, спешу пройтись по Старому городу, по его узким улочкам, по еврейской махалле, где давно уже не осталось самих евреев, которые на волне «перестройки» уехали кто куда, в основном в Европу и Америку. Вдыхаю всей грудью воздух, словно пытаясь вместе с ним втянуть в свои лёгкие и сердце хотя бы частичку того недавнего прошлого, что так дорого мне; уловить и почувствовать ту неповторимую атмосферу, окружавшую меня в детстве, на которую я тогда совершенно не обращал внимания, и… не улавливаю, не чувствую. Вокруг меня, спешат куда-то совершенно чужие для меня молодые люди; приложив к уху мобильные трубки и с серьёзным лицом, обсуждают свои предстоящие деловые встречи…

Все-таки, права старая поговорка, гласящая: «В одну и ту же реку не войти дважды». А жаль. Жаль, потому что не только аисты покинули Бухару. Исчезло многое из того, что являлось само собой разумеющимся. Взять, к примеру, ту же самую парварду.

Где она? Куда исчезла? Только не надо тащить меня за руку на базар и показывать мне то, что отдалённо напоминает бывшую настоящую парварду. А раньше, её можно было встретить не только на базаре, но и чуть ли не в любом продовольственном магазине.

А куда делись дыни «каллабури»? В последний свой приезд мне, правда, случилось «встретить» этот сорт, но вкус его, показался мне не таким, какой был в прошлом.

Где седобородые и внушающие своим внешним видом уважение, благообразные старцы? Куда «попрятались» каландары-дервиши? Впрочем, последние сгинули в неизвестность уже давно: они ещё в мою юность стали быстро «улетучиваться».

Совсем недавно я понял главное: не нужно бегать по старым улочкам и принюхиваться к запахам; не следует расстраиваться по поводу исчезнувшей парварды; тщетно с фонариком в руках искать каландаров-дервишей, ибо все это никуда и никогда не пропадало и не исчезало. Все это есть и присутствует. В твоём сердце, в твоей памяти. И пока ты хранишь эту память, пока, следуя заветам восточных классиков, проявляешь человеческую заботу не только о близких; пока, совершенно искренне и доброжелательно, не делая никаких различий, ты способен одинаково благожелательно относится ко всем людям, до той поры Бухара будет сохранять своё величие и благородство. И, быть может, тогда у нас появится хотя бы маленькая и слабая надежда на то, что аисты, возможно, ещё вернутся…

Кабоб по-бухарски

«Кабоб по-бухарски». Фото автора

Чор чиз ҳаст да дунё
Доим дило мекунад ҷило
Биқ биқи деги кабоб
Қил қили шиши шароб
Ҳур ҳури боди сабоҳ
Сӯҳбати ёр.

Чор чиз ҳаст да дунё
Доим дилро мекунад сиёҳ
Ҳак ҳаки саг
Ҳанг ҳанги хар
Ниқ ниқи зан
Қарти қурти қарзо

Четыре вещи в этом мире
Ласкают сердце, словно лира:
Томление мяса в казане,

Живое бульканье в вине,
Приятный ветерок эфира,
Беседа с милой в шалаше.

Четыре вещи во Вселенной,
В уныние вводят нас мгновенно:
Пустой никчёмный лай собак,
То, как пронзительно орёт ишак.
Нытьё своей жены сварливой,
Долги, что нам мешают спать.

(из бухарского фольклора)

Излишне, наверное, говорить о том, что гость на Востоке – это самый почитаемый и уважаемый человек. Для меня, выросшего в обычной бухарской семье и с детства впитавшего многие незыблемые правила и традиционные установки, веками передававшиеся предками из поколение в поколение, подобное отношение – не подвергающая никакому сомнению аксиома. Это вполне очевидно и естественно.

Гостя принято встречать с улыбкой и неподдельным радушием, ибо его появление в твоём доме – это дар Божий, означающий новое знакомство, новые впечатления и, если хотите, новые открытия. Вместе с тем, это способствует расширению кругозора и обогащает внутренний духовный мир человека. Для гостя в доме предоставляется самое почётное место (противоположное входу), самые лучшие в доме фрукты и самая лучшая еда.

Однако это вовсе не означает (как ошибочно полагают некоторые наивные люди, поверхностно знакомые с Востоком и неверно трактующие термин «восточное гостеприимство»), что для этого достаточно приехать на Восток и войти в первый же попавшийся дом. Девиз англичан – «мой дом, моя крепость», в полной мере можно отнести к любому бухарцу: непрошеные гости неприятны, в одинаковой мере, как жителю Средней Азии, так и обычному россиянину. Хотя, различия в подходе к гостю, всё же, достаточно заметны и бросаются в глаза с первых же минут, как только гость переступает порог хозяйского дома.

Лично у меня никогда в жизни не сотрется из памяти типичная картина бухарской семьи, когда папа, возвращаясь с рынка, выкладывал покупки перед мамой. В первую очередь мама разбирала мясо. 2 – 3 килограмма баранины делилось на три части: часть мякоти с мозговыми и трубчатыми костями

откладывалась на «первое», рёбрышки шли на лагман или рагу, а филейная часть или мякоть упаковывалась в отдельный пакет и предназначалась исключительно на тот случай, если вдруг непредвиденно возникали гости. В Бухаре, встретить гостя и не подать ему мяса, расценивалось как верх бестактности и неуважения. А потому, застать хозяйку врасплох было почти невозможно.

Помню, как меня это «бесило». Но на все мои обвинения, мама терпеливо всегда разъясняла: «Гость – это дар от Бога. Жалок тот дом, порог которого не переступала нога гостя. Вот когда обзаведёшься собственной семьёй, тогда и поступай, как тебе подскажет совесть, а я буду поступать так, как учила меня твоя бабушка».

Сегодня мы с вами будем готовить кабоб для гостей. Следовательно, и мясо для этого случая мы приобретём только самое лучшее. Полагаю, самый лучший вариант – это говядина. Именно говядина, а не телятина, потому что нам нужно мясо с жирком, а не постное. Вот перечень необходимых продуктов для нашего очередного блюда:

Масло растительное – 250 мл;
Говядина бескостная с жирком – 1,5 кг;
Лук репчатый – 200 г (2 шт.);
Перец болгарский сладкий – 500 г;
Помидоры – 200 г (2 – 3 шт.);
Картофель – 1 кг;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Укроп – 1 пучок (30 г).

Для начала нам необходимо будет отжарить картофель «дольками». А для этого его необходимо почистить, промыть и подготовить к жарке, нарезав на ломтики так, как это показано на фотографии.

Ставим казан на плиту, наливаем туда все растительное масло (200 г), раскаляем и забрасываем первую партию картофеля. Весь почищенный картофель (1 кг) следует обжарить частями, отдельными партиями (обычно, за три раза). Пока жарится первая партия картофеля, вынимаем следующие несколько картофелин, обсушиваем полотенцем и нарезаем на дольки аналогично первой партии. Готовый картофель вынимаем шумовкой, давая возможность, предварительно хорошенько стечь маслу и выкладываем в отдельную широкую посуду или же сразу на плоское блюдо («табак»).

Мясо, целым куском, промываем под краном, слегка

просушиваем и режем на небольшие и равные кусочки по 15 – 20 грамм. Пережарив весь картофель, осторожно черпачком изымаем лишнее масло, оставляя в казане не более 150 грамм и опускаем туда мясо. Чтобы не доливать потом растительного масла, мясо должно быть (как я уже отметил выше) с жирком. Собственный жир в процессе жарки вытапливается, соединяясь с растительным маслом, что вполне достаточно для того, чтобы наше блюдо получилось не слишком постным, но и не чересчур жирным. Мясо следует периодически помешивать шумовкой. Огонь под казаном должен быть достаточно высоким. Примерно через 20 – 25 минут сок, выделяемый мясом, должен испариться, а само мясо начнёт приобретать коричневато-красный колер. Именно в этот момент забрасывается предварительно нашинкованный полукольцами лук. Я обычно сразу же солю и перчу и тщательно перемешиваю таким образом, чтобы лук оказался на дне, приняв на себя основной жар.

Этапы приготовления «Кабоба по-бухарски». Фото автора

Ещё через 5 минут опускаем порезанные произвольно помидоры и вновь все тщательно перемешиваем. По истечении 5 минут, заливаем содержимое казана одним стаканом горячей кипячёной воды, даём ей возможность закипеть и убавляем пламя огня до чуть ниже среднего, оставив мясо тушиться, ещё минут на 15 – 20.

Наконец, переходим к заключительной стадии. Очищаем от плодоножки болгарский перец (лучше разных цветов), промываем его и режем крупно полукольцами. Подготовив таким образом, закидываем его в казан и осторожно перемешиваем. Жарим минут 10 и затем полностью выключаем плиту. Кабоб готов.

На круглое широкое плоское блюдо («табак») выкладываем сначала картофель, обжаренный во фритюре, равномерно распределив его по всей плоскости, а сверху укладываем тушёное мясо с обжаренными овощами. Заключительным аккордом является зелень. Обильно посыпаем в центр блюда мелко порубленный укроп и выносим наше блюдо на всеобщее обозрение.

Как всегда, не могу умолчать про спиртное. Лучше всего с данным блюдом соседствует, конечно же, хороший коньяк. Либо красное сухое вино. Опять таки – только, хорошее. Впрочем, белое мозельское, как я припоминаю, нисколько не испортило мне аппетита.

Но самое главное – это хорошая и интересная компания. И непременно выключите этот дурацкий телевизор! Иначе, испортите блюдо.

Цугцванг

Несмотря на то, что отец слыл хлебосольным хозяином и сам был не чужд весёлому застолью с хорошей выпивкой и закуской, тем не менее, он во всем любил порядок и меру. Если его самого приглашали в гости, то он, посидев с удовольствием положенное время, всегда чувствовал – когда следует закругляться, дав тем самым возможность, отдохнуть хозяевам немного от гостей.

Я, например, не припомню ни единого случая, чтобы отец остался ночевать у кого-либо в гостях. Сколько бы он не выпил (а выпить он любил), неизменно стремился домой, ибо полный покой он находил только лишь, очутившись в своей родной кровати. Это у него было, что называется, в крови. Точно такого же отношения желал видеть и от своих гостей. Хотя, порой, случались довольно забавные казусы.

Однажды гостем отца оказался какой-то местный литератор. Мне, почему-то, запомнилось его странное имя – Мелливой. Как и все настоящие литераторы, он был неравнодушен к спиртному и шахматам.

Как обычно, застолью предшествовала игра. Сыграв пару-тройку партий с отцом и окончательно убедившись, что соперник ему «не по зубам», гость заметно потерял интерес к игре, периодически поглядывая в сторону кухни. Отцу тоже претила «игра в одни ворота»: азарт настоящего игрока просыпался в нем только тогда, когда напротив него сидел достойный и сильный противник. Он тактично предложил сопернику ничью и, убрав шахматы, незаметно подал знак матери, означавший, что можно накрывать на стол.

Гость заметно оживился, когда на столе появилась бутылка «Столичной»: чувствовалось, что после писательства, это была его вторая страсть. А потому, очень скоро он настолько захмелел, что прямо на глазах у отца откровенно уснул за столом, уронив голову чуть ли не в тарелку с салатом.

Естественно, такого поворота событий папа никак не мог предвидеть, а потому мгновенно протрезвев, он стал лихорадочно соображать – каким образом вернуть товарища к цивилизованному застолью. Делать это следовало очень деликатно, дабы не дать повода гостю – обвинить в неучтивом и неуважительном отношении со стороны хозяина дома. С другой стороны, подобной картины ранее никогда в жизни отцу не доводилось видеть, а потому он был явно сконфужен, обескуражен и до крайности расстроен. Что делать?!

– Мелливой – чуть громче обычного обратился папа к гостю,

желая обратить к себе внимание последнего. Однако, Мелливой явно не слышал призывов отца.

Заботливая мама и любопытные маленькие члены семьи просунули свои головы в гостиную. Папа вопросительно уставился на нас.

– Мелливой – произнесла мама, в надежде на то, что голос хозяйки дома заставит вздрогнуть и проснуться незадачливого поэта.

В ответ, гостиная наполнилась звуками неимоверного храпа. Мама не выдержала и тихо засмеялась. Дети также, прыснув от смеха, шустро исчезли в детской комнате. Одному папе было не до смеха: он нервно закурил сигарету и стал совершать круги вокруг стола, соображая – что ещё можно предпринять, чтобы гость наконец-таки очнулся. И тут его «осенило». Обычно, перед тем, как уходить, хозяин дома традиционно произносит «Омин», жест, означающий, что теперь можно расходиться.

Отец сел напротив гостя и, сложив традиционно руки перед лицом, достаточно громко произнёс:

– Омин!

Ни единый мускул не дрогнул на лице Мелливоя.

Через пять минут дети, корчась в конвульсиях от смеха, валялись в разных концах коридора. И только из гостиной, ещё долго и настойчиво, словно молитва-заклинание, доносились монотонные «мантры» отца:

– Омин, Мелливой! Мелливой, омин!!!

…К сожалению, я уже не помню всех деталей того дня. Видимо, всё же, каким-то образом гостя сумели «вернуть к жизни» и проводить домой. Я бы не сказал, что этот случай как-то особо повлиял на отца. Но в одном – точно, потому что с тех пор он стал очень разборчивым в выборе партнёров.

Кўфта-кабоб (кебаб из промолотого мяса)

«Кўфта-кабоб». Фото автора

Забегая немного вперёд, хочется предупредить, что «кўфта» означает «перемолотое», «перерубленное» мясо. Иными словами, это почти то же самое, что и обыкновенный фарш. Учтите: я произнёс слово «почти» (!). А потому, возможны два (и даже более) варианта приготовления блюда из исходного продукта, одинаково называемые, но различающиеся между собой способом технологической обработки. Одно из них – довольно распространённое и известное как «лўля-кабоб», которое готовится с помощью шпажек-шампуров на мангале. Другое – приготовляемое в казане. Есть ещё и третий способ: те же самые «колбаски» сваренные на пару.

Как известно, раньше, лет эдак 100 – 150 назад, наши предки не имели никакого понятия о мясорубке. И, всё же, они прекрасно обходились без достижений научно-технического прогресса. Для этих целей в каждой ош-хоне имелась специальная деревянная колода («кунда»), изготовленная из твёрдых пород дерева. Чаще всего она имела овальную (или круглую) форму, на которую раскладывали филейную часть мяса и принимались методично рубить его специальным огромным ножом с широким лезвием, который напоминал своей внешностью мексиканское мачете

(«корд-и ош»). Причём, как это ни странно, но вся процедура рубки занимала не так уж и много по времени. А если учесть тот факт, что фарш, прокрученный в мясорубке в домашних условиях (а уж, тем более – не дай бог! – магазинный) не идёт ни в какое сравнение с тем, что приготовлен «по старинке», то все плюсы ручного труда явно налицо. В полной мере эту разницу вы можете ощутить в конце, во время непосредственной дегустации готового блюда. Итак:

Масло растительное – 350 мл;
Фарш (любой, но не постный) – 750 г;
Лук репчатый – 300 г;
Батон белый – 100 г;
Вода – 200 + 200 мл;
Картофель в фарш – 80 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, карри, зира)
Чеснок – 3 – 4 дольки;
Яйцо – 50 г (1 шт.);
Мука – 150 г;
Картофель – 1,3 кг;
Укроп – 1 пучок;

Начнём, как всегда, с подготовки продуктов. Чистим картофель, лук, чеснок. Картофель оставляем в глубокой миске, залив холодной водой.

Ставим чистый казан на плиту, вливаем в него 250 мл растительного масла и включаем под ним конфорку. Пока масло накаливается (5 – 8 минут), берём 1/3 часть картофеля и, протерев салфеткой, режем на дольки. Весь картофель мы должны будем обжарить в три этапа. Как только масло накалилось, забрасываем первую партию картофеля. Периодически, через каждые 2 – 3 минуты не забываем помешивать содержимое казана шумовкой.

Я не поленился и засёк время. На окончательную обжарку всего картофеля у меня ушло около 45 минут. Это означает, что на каждую партию приходится примерно по 15 минут. Картофель следует обжаривать до тех пор, пока он не приобретёт красно-коричневый колер.

Заранее следует приготовить достаточно широкую и глубокую миску, куда мы будем отбрасывать обжаренный во фритюре картофель. После каждой партии следует выждать минуту-другую, чтобы дать возможность маслу накалиться, и уже затем осторожно опускать следующую порцию.

Солить картофель следует непосредственно перед тем, как закинуть его в кипящее масло, но совсем немного, чисто символически. Иначе за три этапа можно пересолить само масло. Ни в коем случае, не пытайтесь (из соображений так называемой экономии) пережарить всю партию картофеля за раз: вы только испортите блюдо.

В перерывах между партиями, пока картофель жарится, вы можете спокойно подготовить фарш. Для этого вам необходимо в отдельной мисочке залить 1 стаканом (200 мл) холодной или тёплой воды разрезанную на куски белую булку (100 г). Пока она впитывает в себя воду, вы можете потереть (прямо в фарш) на мелкой тёрке сырой картофель (80 г) и вбить туда одно сырое яйцо (50 г). Посолите и поперчите. Настоятельно рекомендую для этих целей использовать ручной измельчитель («мельницу») или же обыкновенную ступку. Последняя, даже лучше. Перец, перемолотый в ступке не идёт ни в какое сравнение с промышленным, который продаётся в готовом виде. Вроде бы, мелочь, но из таких вот мелочей и складывается, в конечном счёте, результат.

Обязательно добавьте на кончике ножа карри и с пол чайной ложки зиры. Зиру необходимо высыпать предварительно на ладонь. Затем накрываете свободной ладонью и, действуя по принципу мельничных жерновов, растираете зерна, зажатые между ладонями, медленно засыпая их в фарш. Подобным образом мы заставляем эту пряность наиболее эффективно раскрыть продуктам свой аромат. И именно так поступают многие повара на Востоке.

Неплохо будет, если корешки от укропа вы также смешаете с мясным фаршем, Естественно, предварительно порубив мелко ножом. Кроме того, берём одну из очищенных и промытых луковиц и, разрезав её предварительно на две половинки, мелко измельчаем ножом, превращая в подобие кашицы, и закидываем вослед зелени. Отжимаем хорошенько булку и отправляем вослед.

Теперь, всю это массу начинаем активно замешивать, до образования однородной массы. Как правило, это занимает не более 1 – 2 минут. Параллельно не забываем следить за картофелем, который у нас жарится в казане.

К моменту, когда весь картофель будет обжарен и выложен в широкую миску, у вас уже должен быть готов фарш. Нам остаётся слепить из него продолговатые «колбаски», массой приблизительно по 120 г. Для этих целей следует заранее подготовить миску с мукой (150 г), смешанной с 1 чайной ложкой соли. Смочивв слегка руку под струёй тёплой воды, набираем

немного фаршу (120 г) и, прихлопывая, формируем из него полуфабрикат. Затем обваливаем его хорошенько в смеси из муки и соли и укладываем на разделочную доску или сухую тарелку. Когда подобных изделий наберётся штук 5 – 6, убавляем пламя под казаном почти вполовину и опускаем туда жариться наши заготовки.

Необходимо выждать некоторое время (2—3 минуты), а затем осторожно постараться повернуть их обратной стороной и снова подождать примерно столько же.

Пока первая партия «колбасок» жарится, мы подготавливаем вторую. Лично у меня получилось в общей сложности десять котлеток. Таким образом, я обжарил в два этапа (по 5 котлеток в каждом) все полуфабрикаты. И ушло у меня на это по 10 минут на каждую партию. То есть, всего 20 минут.

Теперь, когда все наши полуфабрикаты обжарены и собраны поверх картофеля, нужно тщательно вымыть казан, установить его на плиту и зажечь под ним огонь. Как только вся влага испарится, на дно казана вливаем 100 мл растительного масла. Пока масло разогревается, режем колечками лук и забрасываем его в казан. Перемешиваем содержимое несколько раз, вновь солим, перчим. Минут через 5 забрасываем обжаренный картофель, а уже на картофель укладываем фрикадельки. Заливаем сверху 1 стаканом кипячёной воды (200 – 250 мл), накрываем плотно крышкой, убавляем до «среднего» пламя конфорки и оставляем тушиться на 10 – 15 минут. После чего просто, выключаем огонь, подготавливаем блюдо («табак»), рубим мелко чеснок с укропчиком, смешиваем между собой последние и… только теперь открываем крышку казана.

Заключительная стадия состоит в том, чтобы аккуратно шумовкой переложить на одну сторону казана фрикадельки, после чего перед нами обнажится очередной слой из картофеля. Зачерпнув сбоку шумовкой содержимое, выкладываем его на блюдо, сверху помещаем фрикадельки, а уже поверх всей этой красоты посыпаем рубленным чесноком и укропом и торжественно несём наш «кўфта-кабоб» в гостиную. Напоследок мне остаётся только посоветовать вам, для подобных случаев приобрести настоящий дастархан (национальная скатерть), купить лепёшку и заставить супругу или кого-либо из гостей станцевать для вас танец живота для того, чтобы вы в полной мере могли почувствовать себя эмиром или – на худой конец – баем.

Сих-кабоб (шашлык)

«Сих-кабоб». Фото автора

– Не будет ли любезен многоуважаемый джинн?
– Будет, будет… Шашлык из тебя будет!!!

(Из м-ф «Приключения барона Мюнхгаузена»)

Секрет приготовления гиждуванского шашлыка тщательно оберегался от многочисленных конкурентов и это вполне понятно: традиции на Востоке чтутся свято, передаются из поколение в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая.

Работа по принципу «и так сойдёт» тут не прокатит. Любой мало-мальски уважающий себя повар, с детства усвоил азбучную истину – авторитет завоёвывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту.

Профессия кормит человека и его семью, а потому, для того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет, впитывая, как губка, опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

Сколько я себя помню, когда речь заходила о шашлыке,

в воображении каждого всплывал Гиждуван – районный центр, расположенный в 50 километрах к северу от Бухары.

Но, прежде чем мы продолжим говорить о тонкостях гиждуванского шашлыка, следует, на мой взгляд, коротко подытожить общее представление о шашлыке вообще, и в частности, среди подавляющего большинства его любителей.

Мне не раз приходилось с серьёзным видом выслушивать различные мнения в кругу «специалистов» (как в Средней Азии, так и в России) относительно того, как правильно следует приготовить настоящий шашлык. Я специально не стану приводить здесь даже сотой доли тех жарких споров и дебатов, развернувшихся вокруг этого блюда, так как формат жанра не позволяет мне этого. Скажу лишь, что в основном мнения почти всех «асов» сводились к одному, а именно: главная тонкость это – маринад.

– Ни в коем случае не употребляйте уксуса! – советует один.

– Вино – это «вчерашний день» – констатирует другой.

– А я всю жизнь делал на лимоне – оправдывается третий.

– Лимон?! Ну, ты даёшь! Шашлык следует мариновать исключительно на коньяке. На каком – не скажу.

– Ха! Рассмешил. Запомни: нет ничего лучше, чем кефир с майонезом – не унимается пятый.

Вспоминая обожаемого мною О'Генри и его известное произведение «Деловые люди» так и хочется произнести: «А вы не пробовали мочу молодого поросёнка?».

А теперь, когда все вдоволь накричались и страсти улеглись, я открою вам секрет гиждуванского шашлыка: Ша! Всё гениальное просто: главный секрет – это… вода. Обыкновенная вода. Лучше, всё же, кипячённая и охлаждённая до комнатной температуры. Минеральная, кстати, тоже подойдёт.

Вы, наверное, полагаете, что я над вами издеваюсь? Отнюдь! Если не верите – поэкспериментируйте вначале на малом количестве мяса. Правда, лук, соль, перец при этом не исключаются. Они необходимы. На три килограмма мяса (любого: говядина, баранина, свинина; желательно – парного), достаточно одного стакана воды. Из специй я рекомендовал бы только соль и перец. Можно, добавить чуточку зиры («буниум»). Всё тщательно перемешать, накрыть плоской тарелкой, слегка прижать (чтобы появился сок) и отправить часа на три в холодильник.

Говорить о том, что шашлык готовится на мангале, полагаю, нет необходимости. Следует дождаться, чтобы угли хорошенько прогорели.

И последнее: некоторые предпочитают хорошо прожаренный

шашлык. Это не шашлык. Это сухое жареное мясо. Настоящий шашлык должен быть чуточку «не доведён» до конца, чтобы в нем сохранялся аромат специй и сочность самого мяса.

Наконец, про то, ради чего делается шашлык, я скромно промолчу. Надеюсь, сами догадались? Ага!

Лўля-кабоб (шашлык из промолотого мяса)

«Лўля-кабоб». Фото автора

Баранина (с жирком) – 1 кг;
Лук репчатый – 200 г + 500 г;
Зелень (укроп, кинза) – по 1 пучку;
Уксус столовый 9% – 1 – 2 столовые ложки;
Специи (соль, перец чёрный молотый) – по вкусу;

О том, как правильно приготовить шашлык, исписано сотни книг, поэтому считаю излишним подробно останавливаться на его описании. Главная сложность, с которой сталкиваются новички, это – как сделать так, чтобы фарш не отслаивался во время жарки и не плюхался бы в мангал. Тут тоже существует куча мнений, хотя, на самом деле, всё достаточно просто: необходимо выбрать свежее парное мясо, тщательно зачистить от излишних плёнок, порубить его специальным тесаком (либо, пропустить через мясорубку) и хорошенько отбить.

Обязательно рекомендуется добавить примерно 10—15% (от общего количества фарша) курдюка или нутряного сала, а также проследить, чтобы количество лука не превышало 20% от общей массы фарша. Никаких лимонов, коньяков и прочей дряни не нужно. Достаточно соли и чёрного (и/или красного)

перца. Ну, и разве что, иногда я добавляю зиру, хотя и без неё прекрасно можно обойтись.

Есть ещё один вариант, гарантирующий прочное соединение фарша с шампуром, о котором мне поведал один повар-шашлычник, не один год проработавший в этой сфере, но способ этот, сказать по-правде, не вызвал у меня особого энтузиазма, несмотря на то, что довелось на практике убедиться в правоте его утверждения. А делается это так.

Пропустив баранину с луком через мясорубку, необходимо образовавшийся фарш поместить примерно на сутки в низкотемпературную морозильную камеру (от минус 10С до минус 15С). На следующий день, вынимаете замороженный в «камень» фарш, даёте ему возможность, немного отойти и… вновь пропускаете твёрдый фарш сквозь сито мясорубки. После чего, быстро насаживаете на шпажки и устанавливаете над раскалёнными углями.

Я, конечно-же, не беру на себя смелость, научно обосновывать сей факт, поскольку по «физике» (да и по «химии» тоже) у меня стояла в школе твёрдая «тройка», однако, по всей вероятности, дело в том, что кристаллики воды, образовавшиеся в процессе глубокой заморозки, являются тем цементирующим веществом, что скрепляют и не позволяют (в первое время) отслаиваться фаршу от металлической шпажки. Ну, а потом, когда полуфабрикат хорошенько схватывается колером с обеих сторон, то весь сок, перемешиваясь с растопившимся бараньим жиром, остаётся внутри шашлыка. Вероятно, это «столовский» вариант, который меня мало устроил. Хотя – «работает».

Традиционным гарниром к «лўля-кабобу» («кўфта») полагается мелко нашинкованный репчатый лук. Для этого, оставшийся лук (500 г) тонко шинкуется кольцами (или полукольцами), заправляется специями, рубленой зеленью, сбрызгивается одной-двумя столовыми ложками столового (9%) уксуса и вся эта масса хорошенько обжимается чистыми руками в течение 2 – 3 секунд. Всё – гарнир готов.

Укладывается он поверх готового блюда, обильно покрывая мясо белой «шапкой» маринованного лука. Впрочем, по желанию можно аккуратно уложить гарнир и сбоку от палочек.

Отцы и дети

С Жорой мы знакомы уже давно. Нас сблизило многое: один и тот же возраст, одни и те же увлечения, очень похожее детство (хотя, мы жили и росли в совершенно разных городах Узбекистана), наконец, и то, что оба волею судьбы оказались в России.

Единственное различие состоит в том, что Георгию Анатольевичу Павлову никак не удаётся совладать с ностальгией по прошлому, связанному с беззаботным детством, с озорной и весёлой молодостью, с той нелепой организацией системы оплаты труда в «советский» период, когда зарплата газо-электросварщика, составляющая 200 рублей в месяц, позволяла ему совершенно спокойно находить «на стороне» ещё столько же за неделю, и ещё со многим тем, что сегодня безвозвратно сгинуло в прошлое.

Вдобавок ко всему, родившись и прожив почти сорок лет в Узбекистане, он настолько глубоко впитал в себя культуру и психологию общения, свойственную коренным жителям Востока, что даже сегодня, прожив более десяти лет в России, чувствует себя здесь, словно «не в своей тарелке», несмотря на то, что является русским.

В нём удивительным образом органично сочетаются восточное гостеприимство, и русская широта души, тонкий восточный юмор и едкий сарказм; порою, он может выглядеть расчётливым и заботливым хозяином, а иногда – врождённая щедрость выплёскивается в этакую купеческую удаль, свойственную только русскому человеку. В такие минуты он, не раздумывая, может в прямом и буквальном смысле снять с себя последнюю рубаху и потратить последний рубль, не особо заботясь, при этом, о «завтрашнем дне». Правда, когда наступает «завтра», на него нельзя смотреть без сострадания. Но он никогда не сожалеет о случившемся, и никого не винит. Такая уж, у него натура и ничего с этим не поделаешь.

Самыми счастливыми для нас являются те дни, когда и у него и у меня совпадают «выходные». Тогда мы навёрстываем упущенное, что называется «по полной программе», Для приличия, на стол расстилается дастархан (узбекская скатерть), на плите готовится плов (либо кабоб, лагман, манты), в холодильнике остужается водочка, ну а мы с Жоржем неторопливо нарезаем овощи, и заправляем салат, обмениваясь свежими впечатлениями и новостями, явно наслаждаясь предстоящим застольем.

В один из таких счастливых дней мы с сыном-школьником приехали к Жоре на дачу. Естественно, как и подобает такому случаю, Жора нас встретил «во всеоружии»: угли в мангале переливались гранатовым цветом, отменная свинина, насаженная на шампуры ждала – когда её уложат над углями, бутылка водки гордо возвышалась в центре стола. Рядом, на десертной тарелочке прозаично было нарезано несколько кружочков варёной колбасы. Мы с Жоржем, попросив моего сына – разлить «всё, как полагается» и приготовить быстрый закусон, увлеклись процессом жарки шашлыка, предвкушая испить «по первой», дабы не нарушать сложившейся традиции.

– Всё – готово! – отвлёк нас от мангала голос сына.

Мы повернулись и, кинув взгляд на стол, мгновенно смолкли: со стороны, вероятно, смешно было видеть, как наши челюсти одновременно и медленно стали опускаться. На столе стояли две полные стопки с водкой, накрытые кусочком чёрного хлеба и ломтиком колбасы сверху.

– Ты кого собрался хоронить? – еле выдавил, наконец, из себя Жора.

– А что такого? – не понял сын.

Я не выдержал и расхохотался:

– Это ж, для покойничка накрывают стопку с хлебом – попытался я объяснить, трясясь от смеха.

– А я хотел – как лучше: выпили – и тут же закусили.

– Ну, спасибо, – отозвался Жора – заживо нас с папкой похоронил. Сообразительный и смышлёный сын у тебя растёт – обратился он ко мне и тоже, не выдержав, рассмеялся.

Жаркое по-восточному

Я, конечно же, никогда не узнаю – кто явился «пионером», исковеркавшим и превратившим нормальное блюдо кабоб в «кебаб», но, как говорится, слово не воробей – вылетит, не поймаешь. Пришлось смириться. Да это и не суть так важно. Важно другое, а именно:

Кабоб-кебаб-жаркое —
близнецы они
или братья,
Кто для кулинаров более ценен
и что
подойдёт?
Мы произносим кабоб,
подразумеваем ли
при этом жаркое?
И когда говорим жаркое,
значит ли это —
наоборот?

Вот. И пришёл я к удивительному открытию: оказывается то, что в России со свининой и называется жарким, а в Узбекистане – из барашка и называется кабоб – это одно и то же! Ну, почти одно и то же. Только в первом случае, как правило, оно готовится в горшочке, а во втором – чаще всего в казане. Главное, – технология и принцип приготовления в обоих случаях один и тот же: первоначальная обжарка крупнокускового мяса, с последующей заливкой бульона или воды и тушением до окончательной готовности. Само собой разумеется, что разновидностей кабоба-жаркого очень много.

«Жаркое по-восточному». Фото автора

Вам же, вероятно, будет небезынтересным узнать – как я, синтезировав и объединив оба блюда в одно, «побратал» их, назвав это блюдо «Жаркое по-восточному». Результат удивил прежде всего меня самого: везде, где бы мне ни доводилось работать, я «таскал его за собой», и всюду оно шло «на ура», хотя ничего особенного, вроде, не придумал. А толчком к созданию универсального блюда послужила свадьба моего старшего брата в начале 70-х годах прошлого века.

Масло растительное – 500 мл;
Говядина б/к (задняя часть) – 2 кг;
Лук репчатый – 400 г;
Перец болгарский сладкий – 500 г;
Помидоры – 600 – 700 г (8 – 10 шт.);
Картофель – 1,5 – 2 кг;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира);
Перец красный жгучий – 1 шт.);
Чеснок – 6 – 8 долек;
Кинза – 1 пучок (30 г);

Прежде всего, я хочу пояснить – в чем заключается особенность данного блюда. В мясе. Точнее – в его тщательном обжаривании и дальнейшем тушении. А если быть ещё точнее –

мясо следует довести до такого идеального состояния, когда оно тает во рту, а не жуётся. Но вместе с тем – и это самое главное – постараться сохранить его объем и форму, чтобы он имел привлекательный вид и своеобразный оригинальный вкус. Ибо, если его немного перетушить, то оно не только потеряет свою форму (будет распадаться на многочисленные кусочки и волокна), но и потеряет окончательно вкус. И вы уже перестанете понимать, что у вас во рту – кусок мяса или ниточки от мулине.

Вот почему следует со всей ответственностью подойти к выбору самого мяса. Не буду показывать на себе (говорят, – плохая примета), но, думаю, что все знают, что такое задняя нога? Я имею в виду – корову. Ну, или быка. Во всяком случае, любой мясник знает такие слова, как «кострец». Это добротные куски мяса на бедре животного. Для нашего рецепта необходимо 2 кг такого мяса. Необходимо подчеркнуть, что оно должно быть без жира потому, что иначе и быть просто не может. Это чистое «шоколадное» мясо, без всяких сухожилий и грубых волокон.

Мороженое мясо здесь явно не желательно. Как правило, эта часть мяса не нуждается в очистке и срезании плёнок ввиду отсутствия таковых. Охлаждённое мясо следует разрезать на несколько крупных (по 200 г) кусков, чтобы оно имело вид «прямоугольных брусочков» с приблизительными размерами 4 х 4 х10 см (ширина, высота, длина). Они должны быть цельными, без всяких отслоений, огрызков, обрывов и так далее. В идеале должно выйти по два куска на порцию. Значит, в нашем случае таких кусков должно быть десять.

Лук можно почистить и нарезать полукольцами. Чеснок также почистить, но пока не резать. Болгарский перец (лучше разных и ярких цветов) осторожно, не ломая сам плод, очистить от плодоножек, промыть и, также – пока не резать. Очищенные овощи и чеснок, можно отложить пока в сторону или в холодильник.

Картофель почистить, хорошенько помыть и оставить в воде.

А теперь ставим казан на плиту, включаем газ (электричество) и наливаем все масло (500 мл). Если же, вы решили обжарить картофель в отдельной посуде, тогда масла в казане достаточно только 350 мл. Масло должно быть рафинированным. На первом этапе, нам следует обжарить во фритюре картофель. Делаем это так. Пока масло накаляется, мы вынимаем из воды 3 – 4 средние картофелины (если картофель очень крупный, то достаточно и 2 штук), обтираем их сухим полотенцем и режем вдоль длины пополам. Затем каждую половину – разрезаем – опять-таки – вдоль, но уже на три-четыре

равные части. Таким образом, из одной средней картофелины (150 г) выходит где-то шесть-восемь долек. Но, поскольку, картофель может значительно отличаться размерами друг от друга, следовательно, и количество нарезанных долек может быть разным.

Пока первая партия картофеля жарится, подготавливаем аналогичным способом вторую партию. В нашем случае, (если, всё же, решили обжарить картофель в казане) мы должны в три «захода» пережарить весь картофель и выложить его на широкое круглое блюдо. Вынимаем каждую партию (шумовкой) только тогда, когда картофель приобретёт красивый желтовато-красный колер. В среднем, каждая партия жарится где-то 5 – 7 минут. Однако, всё зависит от мощности конфорки. Не забываем периодически помешивать. В интервалах, между каждой последующей закладкой, обязательно делайте короткие (2 – 3 минуты) перерывы, давая, таким образом, маслу некоторую «передышку» с тем, чтобы оно, вновь накалившись, готово было принять в свои объятия очередную порцию. Готовый картофель старайтесь разложить по всему периметру блюда и ни в коем случае не накрывайте блюдо ничем, чтобы «дольки» не упрели и не размягчились.

После этого убавляем огонь и изымаем из казана почти полный черпак масла (примерно 130 – 150 г) в сторону (можно слить на сковороду или в железную мисочку, но ни в коем случае не в эмалированную, так как от раскалённого масла эмаль может потрескаться!). В казане должно остаться не более 250 – 280 мл масла.

Промываем мясо, даём возможность воде хорошенько стечь и осторожно, по 2 – 3 куска, опускаем его в казан. Перемешиваем и вновь прибавляем огонь. Через 2 – 3 минуты можно снова помешать. И через 5 минут – опять. Ждём (минут 20 – 30), когда влага почти полностью испарится и все стороны наших «прямоугольников» начнут приобретать красновато-коричневатую окраску.

Этапы приготовления «Жаркого по-восточному». Фото автора

Точное время продолжительности жарки – величина не постоянная. Она зависит от количества подготовленного мяса. То есть, если вы собрались пожарить всего 1 кг мяса, а я, к примеру, 10 кг, то – понятное дело – в вашем случае оно подрумянится быстрее. Думаю, что тут объяснения излишни.

Во время готовки любого блюда возьмите за правило – всегда иметь под рукой чайник или кастрюлю с кипячёной водой. Это здорово облегчает процесс готовки и, кроме того, экономит ваше время. Как только мясо подрумянилось, забрасываем лучок. Слегка солим (1 чайная ложка), перчим (пол чайной ложки) и перемешиваем, чтобы лук оказался на дне, а само мясо – на луке. Закрываем крышку и выжидаем 8 – 10 минут.

Как только лук тоже подрумянился и стал совсем вялым, заливаем в казан 1 л кипячёной воды, ждём – когда содержимое казана закипит, и тут же, делаем пламя конфорки меньше, чтобы содержимое казана только едва-едва побулькивало. Ни в коем случае, оно не должно сильно бурлить и кипеть! Прикрываем крышкой и у вас есть достаточно времени для того, чтобы накрыть на стол или заняться своими делами. Мясо будет тушиться само, не менее часа. На маленьком огне с плотно закрытой крышкой. В течение всего этого времени вам понадобится всего лишь пару раз его помешать в казане.

Наконец, оно почти готово. Засыпаем оставшиеся специи: перец красный молотый жгучий (четверть чайной ложки), зиру

(пол чайной ложки) и ещё 1 чайную ложку соли. Перемешиваем аккуратно всё, закрываем крышку казана и достаём помидоры и перец. Перец (уже очищенный) нарезаем толстыми кольцами, по 1 см толщиной и закладываем сверху на мясо. Помидоры промываем, протираем полотенцем, вырезаем маленьким острым ножом плодоножки и целиком укладываем в казан, притопив их слегка (наполовину). Закрываем плотно крышку казана и выжидаем ещё 10 – 12 минут.

А пока отдельно рубим (или протираем через тёрку) чеснок, промываем свежую кинзу, стряхиваем остатки воды, и мелко нарезаем её в пиалу или маленькое блюдце.

Как только помидоры будут почти готовы (слегка потрескавшиеся, но не развалившиеся), в казан забрасываем рубленый чеснок и очень аккуратно шумовкой слегка помешиваем (я бы даже сказал: аккуратно передвигаем с места на место) мясо, а помидоры аккуратно переворачиваем и закрыв крышку, ждём ещё 7 – 8 минут, после чего, выключаем конфорку под казаном.

Есть два способа подачи жаркого на стол. Один из них, когда на дно обычного горшка («кашника») укладывается несколько долек картофеля, сверху опускается пару кусков мяса, заливается черпаком соуса и сбоку от мяса, помогаем устроиться помидору. После чего, можно на несколько секунд поставить горшок в духовку (я ярый противник микроволновки). Для дома я полагаю, лучше всего подойдут национальные касы или небольшие глубокие тарелки. Дно тарелки устилается картофелем фри (предварительно прогретым в духовке), затем на картофель опускается мясо (по 2 куска на порцию), рядом укладывается помидор (можно – два), добавляется немного самого соуса из под жаркого и в центр обильно посыпается кинза.

Я счёл, что это блюдо должно выглядеть несколько необычно и быть немного острым. Ярко-красный помидор выполняет две функции: с одной стороны он как бы подчёркивает восточный колорит, а с другой – своей нежной мякотью несколько приглушает и оттеняет остроту блюда, создавая в сочетании с мясом своеобразный и неповторимый вкус.

Уроки российской смекалки

Много лет тому назад, меня пригласили поработать на плавучий ресторан-теплоход «Мария», который швартовался тогда у набережной Невы, напротив «Медного всадника». Естественно, при составлении нового «Меню», наряду с прочими блюдами, я ввёл своё «Жаркое по-восточному», где оно неплохо «прижилось».

Работал с нами официантом один парень. Звали его Дима. Прибегает он как-то, в очередной раз, к нам на камбуз и кричит:

– Срочно, ещё пять жарких!

– Нету уже, закончились.

– Как нету? А это что у тебя? – показывая на казан с мясом.

– Понимаешь, Димон, – пытаюсь ему объяснить – у меня закончились помидоры.

– Да кто там знает – что туда идёт?! Давай быстрей без помидоров!

Я опешил, но, почесав немного затылок, рискнул. Едва, официант исчез из камбуза, как у меня на душе «заскребли кошки». Я уныло уставился в окошко, на памятник Петру Первому и вдруг, в его направленном в мою сторону жесте, явственно прочитал себе приговор судьбы: «Мене, мене, текел, упарсин». Величественная государева десница безжалостно указывала на меня, а сам Пётр вдруг сделался ещё суровее, словно уличил меня на месте преступления: «Ты почему не доложил помидоров, а?!»

Минут через сорок Димон вновь возвращается и с виноватой улыбкой говорит:

– Иди, тебя там зовут клиенты.

Я обомлел. Но, делать нечего, иду. Смотрю, на выходе, уже на трапе, один из прилично поддатых посетителей не унимается:

– Нет, ну а где же повар?

– Ну, вот он я.

– Братец, скажи мне, как называлось то блюдо, что я ел? Такого вкусного мяса мне уже лет сто, наверное, не доводилось пробовать. Ей Богу, спасибо. Дай я тебя поцелую…

Тандыр-кабоб (барашек, запеченный в тандыре)

«Усто» Анвар Атоев. Фото автора

Вряд ли, следует особо обсуждать относительно корней и происхождения этого древнего блюда? Оно, вне всяких сомнений, могло возникнуть исключительно в среде скотоводов-

кочевников, издревле населяющих среднеазиатский регион.

Сама технология приготовления тандыр-кабоба заставляет нас взглянуть на это блюдо под несколько иным углом зрения, невольно перенося наше сознание на несколько веков (а может – тысячелетий) назад. И в самом деле: этот процесс настолько уникален и прост одновременно, что его невозможно отнести ни к одному из известных на сегодняшний день типов: ни к жарке, ни к запеканию, ни к копчению, ни к варке, ни к тушению, ни к приготовлению на пару. И, тем не менее, все эти способы обработки в той или иной степени, несомненно, присутствуют здесь!

Барашек молочный (6 – 7 – месячный) – 15 – 20 кг;
Помидоры – 2 кг;
Чеснок – 200 г;
Кинза молотая (семена) – 100 г;
Арча (ветки горной ели) – 10 – 12 шт.;
Соль – 200 г;

Из посуды и инвентаря:
Тандыр (глиняная печь) – 1 шт.;
Таз (на 15 л) – 2 шт.;
Ёмкость с водой – 1 шт.;
Металлические стержни – 3 шт.;
Табак (Плоское круглое блюдо) – 1 шт.;

Отправляясь в творческую командировку, я специально попытался выяснить – где, в каком из регионов сегодняшнего Узбекистана, эти традиции, связанные с приготовлением данного блюда, сохранились в максимально приближенном варианте, то есть, близким к «классике».

Путём нехитрых многочисленных опросов, являющихся, кстати, своеобразной безошибочной «лакмусовой бумажкой», я пришёл к заключению, что есть только три области, где готовят исключительный, а следовательно и самый вкусный тандыр-кабоб. Это – Кашкадарьинская, Джизакская и Сурхандарьинская области. Из этих трёх я выбрал первую и, не теряя времени, отправился в город Косон, расположенный в 130 км от Бухары.

Во-первых, я хочу выразить свою сердечную благодарность тем родственникам и друзьям, которые помогли мне осуществить эту поездку, сделав её максимально комфортной и удобной во всех аспектах. Всё было заранее оговорено и подготовлено к тому, чтобы я имел возможность не только отснять все этапы приготовления, но и лично пообщаться непосредственно с самим

поваром.

Им оказался очень симпатичный и скромный молодой парень Анвар Атоев. Как, вскоре выяснилось после нашего с ним знакомства, все предки нашего героя были потомственными мясниками-поварами («кассоб» тадж.), специализирующиеся на приготовлении подобных блюд.

Заранее хочу предупредить российского читателя: я сознательно старался избегать в своём репортаже всякой искусственности, дабы максимально отобразить живую и естественную производственную обстановку и этапы приготовления данного блюда так, как это происходит ежедневно.

Теперь, буквально пару слов о так называемой «антисанитарии».

«Господи, боже мой! Какая антисанитария!» – воскликнет, возможно, какой-нибудь «чистюля», не знакомый с азиатской кухней.

Нисколько не оправдываясь и не пытаясь разубедить закоренелых скептиков, хочу только отметить, что эта внешняя видимая «производственная грязь» никоим образом не соприкасается с самим продуктом и не отражается на качестве последнего. Я, например, не заметил ни единой мухи. Главное, чтобы сам повар был предельно аккуратен и чистоплотен. Как на работе, так и в быту.

Тандыр. Фото автора

Для начала молодой шеф познакомил меня с тандыром – специальной глиняной печью, в котором принято печь лепёшки и самсу. При этом он признался, что печь эта временная, и сложена была наскоро, а потому вряд ли выдерживает серьёзной критики. Печь была сложена из обычного жжёного кирпича, после чего обмазана (как снаружи, так и внутри) специальным раствором, состоящим из обычной земли, воды и соломы. Иногда, для пущей надёжности, некоторые мастера добавляют в этот раствор конский волос.

Начинают с того, что в печь закладывают хорошо просушенные дрова (саксаул, карагач, тутовник) и зажигают. На это уходит, как правило, около двух часов времени. Необходимо непременно дождаться, пока не сгорят все дрова, и температура в печи не достигнет нужной температуры.

Предоставим теперь тандыру накаляться, а сами, тем временем, спустимся в подсобное помещение и понаблюдаем за разделкой туши и последующим маринованием мяса.

Анвар открыл огромный холодильник, в котором на специальных крюках было развешано с десяток освежёванных бараньих туш.

– Не многовато ли? – засомневался я, кивая головой в сторону «мраморных кулинарных изваяний».

– Не-ет, что Вы? – улыбнулся шеф. – Бывает, что за день уходит и больше.

Каждая туша молочного барашка (6 – 7 месячного) весит примерно от 15 до 20 килограмм. Как объяснил мне мастер, за одну закладку в тандыр, уходит как раз один такой барашек. Его следует разрезать на шесть крупных кусков. Не считая курдюка (баранье сало) и печени.

Вначале срезается курдюк, который при помощи остро отточенного ножа, разрезается надвое, а затем каждый шмат по отдельности слегка пластуется, превращаясь благодаря насечкам в один плоский кусок.

Затем мастер отработанным движением срезает лопатки с обеих сторон (вместе с передними ногами). Крупные трубчатые кости в пару местах перерубаются топором, но не до конца! А сама, каждая из лопаток, подвергается грубой обвалке, оставаясь при этом на кости. После чего, то же самое проделывается с двумя задними ногами, превращая каждый окорок в один сплошной распластанный кусок. Наконец, на оставшиеся с двух сторон ребра, также делаются насечки.

Теперь переходим к соусу.

В конкретном случае, наш герой использовал для этих целей

обычные помидоры, которые он просто-напросто законсервировал в кипячёной воде. На моих глазах он вскрыл банку консервным ножом, слил в сторону жидкость и… прозаично прокрутил томаты через мясорубку. Вслед за помидорами были пропущены 4 – 5 головок чеснока. Анвар ободрал с них только внешнюю шелуху, что легко поддалась. Затем тщательно вымешал всю эту массу. Вот и весь соус.

Зачерпнув в бадью с соусом свою руку, усто (мастер) приступает к маринованию. Он обильно смазывает каждый кусок (с двух сторон) приготовленным соусом, после чего пересыпает гору мяса сначала крупной солью, а затем размолотыми семенами кинзы. Как только все куски прошли необходимую процедуру, шеф берет огромный таз и складывает в него слоями мясо, не забывая через каждый слой подкладывать веточку арчи – разновидность горного можжевельника. Сколько я не пытался найти его латинское название, мне это, к сожалению так и не удалось. Но то, что не любая арча подойдёт – это я заверяю ответственно.

Теперь мясо оставляют мариноваться часа на два-три, а пока можно посмотреть – что у нас там творится с дровами. В нашем случае, первая партия дров уже догорала, а потому усто вновь подкинув дровишек, послал меня за стол, к товарищам – наслаждаться пробуждающей природой, а попросту говоря, пить водку. Для приличия я немного покочевряжился, однако благоразумие взяло верх и я, сделав с видимой неохотой пару ленивых шагов, не заметил, как перешёл на приличный галоп.

– Я пришлю за Вами, когда прогорят угли! – успел бросить мне вдогонку молодой коллега.

Этапы приготовления «Тандыр-кабоба». Фото автора

Когда примерно через час, «гонец из Пизы» доложил, что

меня ждут, то – признаться – я не сразу и сообразил, о чем, собственно, идёт речь: мне уже так было хорошо… Однако совесть и долг перед моими читателями совместными усилиями перевесили чашу весов и я, как прилично поддатая горная козочка, поскакал по узкой дорожке, ведущей к тандыру, весело гундозя себе под нос:

«Кто ходит в гости по утрам, тот поступает мудро:

То тут – сто грамм, то там – сто грамм, на то оно и утро!»

Я успел вовремя: Анвар уже заканчивал подвязывать оставшиеся куски мяса медными проволочками к третьему стержню. Два предыдущих покоились на специальных крюках: на них также болтались огромные куски мяса, представляя собою наглядный стенд. Кое-где, между мясом были проложены веточки арчи, предварительно обильно смоченные водой. Как пояснил мне мастер, смачивать нужно обязательно, иначе ветки обуглятся и сгорят. На отдельной металлической сетке покоились курдюк и печень.

Наконец, шеф взобрался на тандыр и, пошуровав кочергой угли, опустил прямо в центр ёмкость с водой. Теперь можно было устанавливать и сами стержни. Все они поочерёдно были установлены параллельно друг другу, своими краями упираясь за «жерло вулкана». После чего, прямо на стержни повар положил сетку с курдюком и только затем накрыл это хозяйство огромным тазом. Поверх таза была наброшена мокрая холщёвая ткань, а попросту, мешковина.

Тем временем, шустрый помощник успел уже замесить рядом раствор глины, который они вдвоём с шефом принялись обмазывать таз по окружности.

– Вот и всё! Через час с небольшим, мы Вас снова позовём – сообщил мне Анвар, закончив обмазывать. – А пока можете вернуться к своим друзьям.

На этот раз, долго упрашивать меня не пришлось: тем же макаром я радостно поскакал обратно, страшно переживая – не много ли там выпили без меня, в моё отсутствие и не ждёт ли меня «штрафная» чарочка.

Оказалось, что мои волнения были безосновательны: на Востоке считается неприличным пить в отсутствие гостя. Я застал моих терпеливых хозяев за неспешной беседой о погоде, о весне, о том, какой урожай ожидается в этом году… Словом, создалось такое ощущение, словно я и не уходил от них вовсе. И это их врождённое чувство такта вновь заставило меня устыдиться и… опрокинуть от стыда ещё одну стопочку. А потом, ещё одну… и ещё…

Этапы приготовления «Тандыр-кабоба». Фото автора

Благодаря российской закалке, я был почти совсем трезвый, когда через час тот же самый мальчишка-гонец прибежал мне сообщить, что «тело готово к выносу». Пока, имелось в виду не моё тело. Сконцентрировав все свои мысли на своей походке, я уверенным шагом двинулся за пацаном. От «горной козочки» и след простыл: вероятнее всего, в тот момент я больше всего походил на грузного борова, объевшегося желудей.

Анвар терпеливо дожидался, приготовив лопату. Заметив меня, он начал энергично разбирать глину, осторожно разрушая «вавилонскую башню».

«Это ж, сколько раз за день ему предстоит строить и ломать?» – промелькнуло у меня в голове.

И наравне с состраданием к этому молодому парню, я проникся глубоким уважением к его непростой и благородной работе. Трудолюбие – пожалуй, одна из самых отличительных качеств, присущее жителям этого края, прививаемое родителями с самого раннего возраста. А потому, им незнакомо такое слово, как «лень». Не они боятся работы, а наоборот – работа боится их…

Я заворожено смотрю, как подкопчённые живописные куски готового мяса нежно плюхаются в огромный эмалированный таз и чувствую, что у меня начинают собираться слюнки. Молодой усто энергично и живо, по-деловому отдаёт короткие приказы

своим подчинённым и те, в свою очередь, беспрекословно и быстро выполняют его команды. Всё работает как единый отлаженный механизм: заминки тут произойти не может.

Наконец, из тандыра вынимается ёмкость с наполовину испарившейся влагой, и ребята вновь подкидывают в ненасытное «горло» очередную охапку дров: на очереди маринуется уже следующая туша молочного барашка.

Мне ничего не остаётся, как крепко пожать руку мастеру, пообещав, что я обязательно напишу про него. Анвар смущённо улыбается: с одной стороны, конечно же, неплохо, когда о тебе пишут. Однако, уже буквально через секунду-другую каждодневные хлопоты заставляют его вернуться к своим обязанностям: извинившись передо мной, он вновь с головой уходит в свою работу, кого-то распекая и заставляя свою команду сосредоточиться и действовать шустро.

Через короткое время на нашем столе появляется долгожданное блюдо. Сочетание трав, специй и арчи придают баранине такой неповторимый и специфический аромат и вкус, что его совершенно невозможно описать. Во всяком случае, мне это оказалось не по силам. Странно, но не столько хочется съесть, сколько наслаждаться им как неким живописным полотном. Как настоящим произведением искусства. В каждом кусочке мяса чувствуется душа мастера. И так не хочется разрушать эту композицию.

– Гирет, гирет! (тадж.) Олинг, олинг! (узб.) («Берите, угощайтесь!») – вперемежку на двух языках обращаются ко мне мои гостеприимные хозяева, предлагая отведать мне настоящего тандыр-кабоба.

И я не смею им отказать. Но перед этим, достаю свой фотоаппарат, чтобы запечатлеть этот кулинарный шедевр. Шедевр, достойный кисти самого Рембрандта, Рубенса или Тициана из Кодора. А если быть ещё точнее – непревзойдённое произведение кулинарного искусства, работы настоящего мастера усто-Анвара из Косона!

Косонская поэма

С недавнего времени я стал замечать странную тенденцию: чем старше я становлюсь, тем сильнее влечёт меня назад, в прошлое. И что самое интересное – влечёт не в детство, а куда-то дальше, в глубь веков. В то время, когда меня не существовало и в помине.

Когда-то, в прежние времена, приход весны широко отмечался всем народом. Этот праздник носил незатейливое название – «Гули сурх» («Красный цветок»).

По существующей тогда традиции, народ вместе со своими семьями выбирался за город, на пленер, если можно так выразиться, где и устраивал массовые гуляния, установив шатры и палатки и встречая, таким образом, праздник пробуждения Природы. Правители наравне с народом пели, пили и веселились.

«Как это, должно быть, сплачивало всех и объединяло в одну крепкую дружную и большую семью» – подумалось мне.

Я удобно расположился на заднем сидении любезно предоставленного мне моими знакомыми джипа и впервые чувствовал себя совершенно свободным: как вольная птица, долго томившаяся в клетке и наконец-таки вырвавшаяся на волю. Меня ничего более не сковывало, никакие обязательства. Позади остались семья, Питер, рутинная работа, а впереди – на сколько хватало обзора – расстилалась величественная бескрайняя степь, с её редкой и скудной растительностью и только что проснувшимся оранжевым солнцем, которое ещё не совсем оправилось ото сна, а потому её лучи лишь слегка ласкали своим приятным теплом верхушки редких тутовников и кустарников саксаула. Впереди было целых три недели долгожданного отпуска, который я, как правило, традиционно посвящаю Средней Азии.

Мы направляемся в город Косон, который расположен в Кашкадарьинской области, примерно в 130 километрах на юг от Бухары. Там уже давно всё приготовлено к моему приезду: бараны освежёваны, самовар закипает, а горячие лепёшки, испечённые в тандыре, не успели ещё остыть, источая из себя восхитительный аромат кунжута и запахи далёкого детства.

Накануне я имел неосторожность, случайно восхититься тандыр-кабобом, что готовится в соседней области и теперь расплачивался за свою оплошность: на Востоке не принято много говорить; здесь очень чутко прислушиваются не только к произнесённым словам, но и к тому, с какой интонацией это сказано. Здесь скупы на слова, но чрезвычайно щедры

на гостеприимство. И, несмотря на то, что этим самым я обременил своих друзей кучей лишних хлопот, с привлечением к этому делу массу незнакомых мне людей, всё же, особых угрызений совести не испытывал. «Вот такое уж, я говно» – весело пронеслось в голове, глядя на узкую полоску серпантина впереди себя, которая аккуратно разрезала степь на две части.

«В конце-концов, не для собственного удовольствия я это всё придумал, а исключительно с целью написания книги про кабобы» – неумело оправдывался я пред собою, а у самого уже текли слюнки от предвкушаемого застолья.

То, что оно меня ждёт, я нисколько не сомневался. Хотя и виду особого старался не показывать. «Сурьёзное» выражение морды моего лица красноречивее всяких слов разъясняло окружающим: «токмо волею пославшей мя… не утробы ради…», воскрешая в памяти небезызвестного героя М. Пуговкина из «Двенадцати стульев» И. Ильфа и Е. Петрова.

Незнакомый мне гость, которому и поручено было организовать для меня эту поездку, не скрывая своего любопытства, расспрашивал меня про Питер, про Россию, а я, односложно отвечая на его расспросы, был весь во власти окружавшей меня степи, с жадностью впившись глазами в эту жёлтую почву, с редкими бледно-зелёными «оазисами» просыпающейся растительности. Никогда прежде не думал, что так буду скучать по обыкновенной выжженной солнцем степи.

Временами я восторженно вскрикивал, как ребёнок радуясь показавшемуся на горизонте верблюду, обыкновенному ослу или завидев мирно пасущееся стадо баранов. Я знал, что внешняя, на первый взгляд, безжизненность пустыни совершенно обманчива, что за каждым маленьким кустиком или каждой верблюжьей колючкой, скрывается жизнь. Надо только уметь это заметить.

Маки. Фото автора

Однако главный сюрприз ждал меня впереди.

Едва мы только проехали Караул-Базар, как вскоре на нашем пути стали попадаться пока ещё редкие «группки» маков – этих очаровательных цветов, которые своей ярко алой окраской и нежными тонкими лепестками чуть не свели меня с ума. Я с трудом сдержал себя, чтобы не попросить моих гостеприимных хозяев остановиться и полюбоваться на это чудо природы. Невозможно было оторвать глаз от этого великолепия. Какое-то непонятное чувство радости охватило меня, с головы до пят окатив диким восторгом. Вмиг сознание перенесло меня в далёкое прошлое: словно во мне проснулось нечто до боли знакомое, но давно забытое. Такое ощущение, будто я жил всё время…

Ближе к Косону маки пестрели уже повсюду. А на горизонте, словно в туманной дымке, стали просматриваться едва заметные очертания синих вершин. То были горы.

Наконец, через полтора часа пути, мы достигли нашей конечной цели. Небольшое, но уютное кафе, оформленное в национальном стиле, расположилось прямо вдоль главной трассы. По всей окружности оно было облеплено многочисленными легковыми автомобилями, из чего я заключил, что данное место пользуется несомненной популярностью.

Как я и предполагал, в самом почётном красном углу

томился в ожидании нас огромный стол, уставленный всевозможной снедью. Поломавшись для приличия, я всё же уступил настойчивым просьбам хозяев и, подойдя поближе, прикинул: «Ну, что нам Бог сегодня послал?» И тут же вспомнил из классики: «А Бог им сегодня послал икорочку…» Словом, не хватало только омаров и лангустов…

Моё желание – познакомиться с поваром и пообщаться с ним на «рабочем месте», было встречено своеобразно:

– Чего-то не хватает на столе? – искренне удивились мои новые друзья.

– Что вы, что вы, – поспешил успокоить я их, – мне только необходимо сделать несколько снимков и я вернусь…

Я сознательно пропускаю ту застольную часть моего визита, «сожравшую» львиную долю времени, поскольку описывать халяву (на которую, кстати, попадаю нечасто) – малоинтересное занятие. Скажу только, что водка была отменная, и было её много…

Помню только, что не забыл попрощаться с шеф-поваром, а уж как меня грузили в машину – этого, хоть тресни, не помню.

Очнулся неожиданно: открыв глаза, прямо перед собой я увидел… маки. Их было так много, что я в буквальном смысле купался посреди этого «моря»! Приятно, лёжа на траве, вглядываться в бездонное небо, а вокруг тебе кивают маки, источая сумасшедший, едва уловимый, терпкий аромат чего-то очень знакомого, но давно забытого. И только лёгкий свежий ветерок обдувает твоё бренное тело. Этого вынести было уже невозможно: достав фотоаппарат я сделал всего один-единственный снимок, глядя на который, мне всякий раз кажется, словно я вновь и вновь погружаюсь в этот океан безмолвного созерцания, где душа готова вырваться наружу, дабы обрести свой изначальный покой в от века существовавшей родной колыбели.

– Ну – как: поехали домой? – возвратил меня на грешную землю голос моего нового товарища, ответственного за доставку в целости и сохранности моего физического тела.

– Домой! – согласился я, продолжая лежать на спине и глядя на огромные белоснежные подушечки-облака, медленно проплывающие на фоне кобальтого неба. Мне как никогда ранее вдруг захотелось попасть в тот самый родной дом, откуда я когда-то сошёл на эту землю.

Глава 12. Ишак, кишлак и свадьба

Пёстрый мир Востока. Фото автора

– Отставить!

– Товарищ Сухов, я ведь по серьёзному. Мне бы только разок взглянуть на неё. А то – женишься, а там вдруг крокодил какой-нибудь.

(Из к-ф «Белое солнце пустыни»)

Тўй (свадьба) – это, пожалуй, самое важное событие в жизни любого человека, вне зависимости от национальности, цвета кожи и вероисповедания. В Бухаре же, свадьбу молодожён можно без преувеличения отнести как к самому главному празднику, обставленному множеством дополняющих друг друга церемоний и обрядов, совокупность которых, собственно, и составляет само понятие тўй, то есть свадьбу.

Примерно с четверть века тому назад, когда я ещё жил в Бухаре, ко мне в гости приехал мой минский друг, которого я счёл необходимым в первый же день непременно повести в ресторан, чем вызвал в Андрюше бурю негодования и решительный протест. Он мне так и заявил с порога:

– Не води ты меня по этим дурацким барам и ресторанам, которых у нас тоже хватает. Я от тебя хочу всего лишь три вещи. Это – ишак, кишлак и национальную свадьбу!

И, представьте себе, почти на следующий день неожиданно пришло приглашение на свадьбу, от наших родственников, которые проживали в одном из кишлаков районного центра Свердлов (сейчас, вновь «**Ч**ондор»), расположенного в 20 км от города. Хотя, именно там я и появился на этот свет. К тому моменту я и сам уже не был у них лет пятнадцать.

Стоит ли говорить о том, как нас встретили? Учитывая традиционное восточное гостеприимство, полагаю, что в этом нет необходимости. Само собой разумеется, что я поспешил удовлетворить первую просьбу моего друга, и он с дикими воплями и нескрываемым восторгом вдоволь покатался на осле. Потом, оставив в покое домашнего «мустанга среднеазиатских прерий», мы отправились на арбузную бахчу, где прямо среди грядок продегустировали содержимое не одного арбуза. Слава Богу, тогда ещё такие слова как «нитраты», «искусственная подкормка» и «шприц», не водились в лексиконе колхозников: все арбузы получили оценку «отлично».

Но самое главное ждало нас впереди. Дело в том, что мой родственник являлся председателем колхоза, и именно его дочь выходила замуж. Легко догадаться, что почти все население кишлака было приглашено на свадьбу, а это почти 1000 (!) человек.

Во дворе большого дома нас застала следующая картина: в левой части двора скопилась груда длинных столов и лавок, шустро разбираемых молодыми людьми и расставляемых по периметру всего двора в несколько рядов.

На женской половине дома в ряд сидела группа женщин,

нарезая длинной соломкой очищенную морковь. Перед каждой из них располагался тазик ёмкостью 13 – 15 литров. Другая группа женщин перебирала мешок с рисом, отделяя от него всякий сор и мелкие камешки. Естественно, делалось всё это вручную. Остальные перебирали и подготавливали к завтрашнему плову мелкий кишмиш сорта «сояги» (то есть, просушенный в тени).

В правой части двора, чуть поодаль, ближе к углу зияли своими темными «ртами» две большие ямы, выкопанные прямо в земле. Каждая, из которых, была в диаметре примерно с полтора метра. Я объяснил изумлённому товарищу, что завтра на них будут установлены два здоровенных медных котла. Ёмкость каждого из казанов примерно 300 – 350 литров. Как правило, казан почти наполовину утапливается в землю и затем плотно притаптывается ногами по всей его окружности. Сам процесс приготовления бухарского плова достоин отдельного описания.

Настоящий бухарский плов «Ош-и-софи»

Настоящий бухарский плов. Фото автора

Вот уже десять лет, как я пытаюсь рассказать про настоящий бухарский плов, да всё никак толком не удаётся: то камеру забываю с собой прихватить, то фотографии неудачны, то ещё какая-нибудь беда…

Справедливости ради, всё же следует отметить, что ещё в 2006 году мне удалось написать фото-очерк про традиционный плов «Ош-и софи» в рубрике, посвящённой бухарским обрядам (статья «Тўй» – http://golibus.livejournal.com/56917.html). Тем не менее, чувство неудовлетворённости не покидало меня, словно, я ещё остался должен своему читателю, чего-то упустил…

Надеюсь, эта статья явится исчерпывающей и завершающей данную тему.

Чуть-чуть истории

Чем старше с годами я становлюсь и чем дальше по времени отступают события моего недавнего прошлого, тем больше сожалею о том, что слишком поздно стал интересоваться историей своих предков и вообще – историей родного края, так

как только теперь – с возрастом – до меня начинают доходить масштабы истинной трагедии уникальной цивилизации. Да-да, дорогой читатель: ты не ослышался – стараниями многих поколений завоевателей, а затем и так называемых «освободителей», постепенно, шаг за шагом, стала впадать в забвение, а затем и вовсе растворилась и оказалась стёртой с лица земли одна из интереснейших богатых культур.

Нам со школьной скамьи кое-что известно о древних пирамидах и египетском сфинксе, чуть поболее – о греческих мифах и римской империи, а вот, о бухарской цивилизации – имеют представление лишь учёные-востоковеды да те немногие из «могикан», которые чудом, в единичном экземпляре, сохранились до наших дней, словно реликтовые ископаемые, по останкам которых мы можем судить о существовании некогда мамонтов.

Для того, чтобы понять – в чём именно заключалась её уникальность, достаточно лишь почитать работы таких востоковедов, как О. Сухарева («Бухара XIX начала XX вв», «Квартальная община позднефеодального города Бухары») и Л. Ремпеля («Далёкое и близкое»), труды И. Крачковского и Е. Бертельса, И. Брагинского и М. Салье, А. Семёнова и Г. Пугаченковой… Ознакомиться с тысячелетней историей Бухары, его многовековым укладом, традициями, обрядами и обычаями, уходящими своими корнями в до исламскую эпоху, проникнуться таинственной и завораживающей аурой, исходящих от архитектурных памятников, покрытых священной пылью и печатью древней седины.

Ведь, начиная с детской колыбели и домашнего порога, до глубокой старости и обряда похорон, вся жизнь бухарца была регламентирована особым укладом, который был продиктован самой жизнью. Возьмите любую бытовую мелочь и вы будете изумлены и покорены тем, что наши предки, оказывается, были намного мудрее, чем это может показаться на первый взгляд.

Сегодня, мало кто из бухарцев знает о том, что помимо известной крепостной стены, окружающей город, существовал некогда ещё один «пояс» укреплений, упоминаемый историками как «кампир-девол» (от тадж.«кампир» – «старушка», то есть «древняя стена»). В иных местах, радиус окружности этой стены доходил до 40 – 50 км, охватывая такие районные центры, как Гиждуван и развалины древнего города Варахши.

Так вот, по одной из версий, озвученных моим другом – местным историком и отличным знатоком краеведения – так называемый традиционный бухарский плов (именуемый в народе ещё как «Ош-и-софи»), пришёл к нам не из Персии или Индии,

а возник исключительно в этом бухарском оазисе культуры, в поясе, очерчивающим стенами «кампир-девола», а потому, известен местному населению с древнейших времён, аж с эпохи Саманидов (X в.)

Ош-и-софи

Дословный перевод вряд-ли в должной мере способен передать искомую суть, поскольку, слово «Ош» означает не только «плов», но и подразумевает еду вообще. Приставка же, «софи» имеет несколько спорных значений и оттенков и не может трактоваться однозначно. Так, к примеру, дословный перевод может означать как суфийский термин, так и слово «чистый», «очищенный», в смысле «сакральный». Во всяком случае, именно в таком значении, лично для меня, он представляется наиболее приближенным к своему истинному определению и наиболее полно отражает саму сущность названия этого блюда.

Чем же так уникален и неповторим бухарский плов и что его отличает от многочисленных «собратьев», приготавливаемых в других областях Узбекистана? Ну, прежде всего тем (как я уже сказал выше), что готовится он исключительно в бухарском регионе, а кроме того, в специальном медном котле («дег-и-мис»), днище которого предварительно обработано лужёным оловом.

Привычные нам чугунные котлы наподобие «вока» (именуемые в народе «япалоқ»), «пришли» из Китая и получили широкое распространение в основном в восточных регионах Узбекистана и ферганской долины («Водий»). С медными же котлами, история совершенно отдельная. Достаточно напомнить, что в Бухаре существовали даже целые кварталы: «Мисгарон» («Медники») и «Дегрези» («Литейщики котлов»), где проживали ремесленники, занимающиеся производством медной посуды и изготовлением различного рода котлов.

Кроме того, следует отметить, что сама технология приготовления традиционного бухарского плова, существенно разнится от той привычной схемы, знакомой большинству поваров (то есть, вначале, накаливание масла, затем обжарка мяса и лука /иногда – наоборот/, с последующей закладкой моркови, риса и воды). Не случайно, бухарский плов относится к так называемым «откидным пловам», когда почти все ингредиенты отвариваются (по-отдельности) до полу-готовности, после чего, в специальном медном казане перекладываются слоями, доводятся до полной готовности и в конце обдаются сверху кипящим маслом. Такой способ готовки плова можно ещё встретить в Азербайджане, в Иране, а также в соседнем

Самарканде, где этот плов готовится с горохом и называется «Ош-и-наҳор». Однако, в том же самом Самарканде, часто можно встретить плов, который готовится сразу в одном казане по обычной технологии, который больше известен в народе, как «Ош-и– қобили».

И наконец, ещё один немаловажный аспект данного блюда, благодаря которому оно существенным образом отличается от всех прочих пловов, непосредственно связан с медициной. Естественно, не с теперешней, а с той, древней, которая неразрывно переплетена с именем Абу Али ибн Сины (Авиценны), являющимся кстати, уроженцем Бухары. Как известно, его знаменитый «Канон врачебной науки» являлся настольной книгой европейского врача-практика почти вплоть до XVIII века. Так вот, как утверждал древний классик, бухарский плов вдобавок ко всему, является блюдом диетическим, а потому, в трудах этого учёного можно встретить немало рецептов, где в качестве лекарства предписывается… плов. Но не всякий, а именно бухарский, о котором идёт сегодня речь. И дело тут вовсе не в дурацком и тупом патриотизме (в котором вряд-ли меня можно упрекнуть), а в том, что изначально в таком плове напрочь отсутствовали жиры и прочие масла животного происхождения, чрезмерное количество которых ведёт к различного рода заболеваниям, закупорке сосудов, повышенному содержанию холестерина в крови и прочим болезням.

Так что, бухарский плов «Ош-и-софи» достоин того, чтобы о нём было поведано отдельно. Тем более что его невозможно описать в отрыве от этнографической составляющей, ибо он является неотъемлемым звеном той цепочки, что представляет из себя ожерелье под названием «фольклор и традиции бухарского народа». И неверно было бы думать (как полагают некоторые товарищи), что «ош-и-софи» – это «свадебный плов», ибо ни один обряд обрезания (когда мальчику исполняется нечётное количество лет – 3, 5, 7 /реже – 9 и 11/), ни одни похороны («таъзия»), и ни одно другое крупное мероприятие не обходятся без данного плова. Хотя, конечно, привычнее всего, местному жителю сталкиваться с ним на свадьбах, во время специального ритуала «Падар-оши» (см. выше), то есть, когда отец невесты «даёт» плов («хақ метият») всем близким, родственникам, соседям и знакомым – старикам и мужчинам. Это чисто мужское мероприятие, которое проводится с 6-ти до 10-ти утра. За этот период необходимо принять не менее 500 человек приглашённых. Для этих целей, устроители праздника арендуют специальные просторные здания и помещения, которые специально предусмотрены для проведения подобных тожеств.

Однако, как вы вероятно догадались, для того, чтобы блюдо было готово к 6-ти часам утра, «ошпазы» («плововары») обязаны появиться на кухне не позднее 2-х ночи, то есть накануне. И вот, об одной из таких бригад поваров и пойдёт речь в предлагаемом фоторепортаже.

Пользуясь случаем, мне хочется выразить особую признательность и благодарность нашим родственникам, которые не только пригласили нас на это мероприятие, но и позволили заснять весь процесс приготовления плова на фото и видео-плёнку.

Сказать отдельное РАХМАТ («спасибо») бригаде бухарских ошпазов – этих скромных симпатичных работяг – за то что они милостиво позволили нам путаться у них под ногами и при этом не только ни разу не выказали своего недовольства, но – напротив – всячески поощряли нашу затею, раскрывая все секреты и отдельные нюансы своей непростой профессии.

И наконец, я был бы очень несправедлив и жесток, если б не отметил ещё одного человека – Алишера Саидова – моего сына, который после тяжёлой изнурительной поездки по Ташкенту и Самарканду, вместо того, чтобы забыться и мертвецки заснуть, сумел-таки преодолеть свой сон, поднялся (по моей просьбе) в 2—30 ночи с тем, чтобы помочь мне заснять на камеру весь творческий процесс от начала и до конца: спасибо, сынок!

Было ещё совсем темно, когда мы прибыли на место – ресторан «Фатхобод» – один из множества распространённых заведений, которые принято брать в аренду устроителями мероприятий. Пройдя на кухню и представившись, мы застали на месте двух активных работников.

Самад Кахаров – «ошпаз». Фото А. Саидова

Одним из них оказался ошпаз Самад Кахаров – очень приветливый и дружелюбный человек.

– Вы немного опоздали… – слегка пожурил он нас с сыном. – Вот, видите, мясо уже варится… да и масло почти накалилось.

Естественно, мы поспешили заснять упомянутые котлы. Первый, где томилась говядина…

И второй – где прокаливалось хлопковое масло, на поверхности которого плавали остатки обугленной луковицы. Такую луковицу специально опускают в раскалённый казан с тем, чтобы она, так сказать, «подсластив» масло, взамен вобрала в себя всю горечь. После чего, обуглившуюся луковицу осторожно изымают шумовкой и выбрасывают – «мавр сделал своё дело, мавр может уходить».

Морковь для плова. Фото А. Саидова

Несколько в стороне, в холщовой материи хранилась порубленная «соломкой» морковь. Как видите, морковь в данном случае, как минимум двух сортов. В отличие от ташкентцев (предпочитающих в основном жёлтые сорта моркови), бухарцы вполне лояльны к любым сортам. Лишь бы, результат оказался на должном уровне.

Рядом с морковью, меня привлёк ещё один чёрный пакет, содержимое которого напоминало порезанные кусочки курдюка.

– Что это? Курдюк? – поинтересовался я у Самада.

– Почти… – расплылся в улыбке коллега и пояснил. – Пўстдумба (от тадж. «пўст» – «кожа»; «думба» – «задница» / подразумевается, «баранья»/ – то есть, тот же самый курдюк, но с «кожей», верхним слоем, который предварительно тщательно зачищают.

Я вспомнил, что некоторые ошпазы предпочитают добавлять к мясу непосредственно сам курдюк (в соотношении примерно

десять к одному). Другие же (как в данном случае), припускают в отдельном казане нарезанную на кусочки пўстдумбу, а затем, зачерпнув немного черпаком, венчают этим изысканным деликатесом тарелку с пловом.

Ещё чуть далее, наш взор упал на красный таз с кишмишом.

– «Килограмм 6 – 7… если не больше» – прикинул я про себя, приблизительно «взвесив» в уме удельный вес сушёных ягод. Кишмиш – неотъемлемая составляющая практически любого плова «Ош-и-софи». Это его фирменный знак или – если быть совсем уж точным – его изюминка!

Завораживающая магия бухарского плова. Фото А. Саидова

Немного поодаль, дымился медный казан, в котором традиционно принято готовить бухарский плов. В данный момент, он был почти доверху залит водой, которая понадобится для многих операций. В частности, ею будет залит другой казан, в котором будет замачиваться рис.

Кроме того, отсюда же будут черпать кипяток, дабы обдать им специальные циновки «бӯро», которые выполняют одновременно роль подстилок для риса, кишмиша и служат своеобразным ситом-дуршлагом, поскольку прекрасным образом пропускают сквозь соломенную плетёнку воду. Неудивительно, что Бухаре, также, существовал квартал «Бӯробофон» («Плетельщики циновок»). Такие циновки использовались не только в кулинарии, но и в строительстве: ими застилались перекрытия между узкими улочками, используя их в качестве навеса от солнца. Впрочем, не только – применение бӯро достаточно широко используется бухарцами в самых различных областях и сферах жизнедеятельности.

Однако, мы несколько отвлеклись от основной темы нашего репортажа.

Итак, пока в разных котлах варится мясо, кипятится вода и накаляется масло, попробуем себе представить – на какое количество человек предстоит приготовить плов. Вот лишь основные цифры, которые говорят сами за себя.

Мясо (говядина на кости) – 50 кг;
Масло хлопковое – 10 л;
Масло кунжутное – 6 л;
Лук репчатый – 3 кг;
Морковь – 70 кг;
Кишмиш – 7 кг;
Рис «Лазер» – 70 кг;
Соль – 10 кг;

Таким количеством плова можно накормить свыше 700 человек. Однако стандартный медный бухарский казан (ёмкостью почти в 400 л) способен вобрать в себя не более 60 – 65 кг риса. После поглощения воды, рис увеличивается в объёме более чем в 2,5 раза, затрудняя его дальнейшую «обработку» и в значительной степени усложняя все последующие технологические операции. Вот почему, бригада плововаров решила использовать параллельно два казана: один – стандартный и второй – поменьше. Как это у них получилось – об этом далее.

К тому времени, проснулись и двое других членов команды ошпазов. Это Ильхом Каримов и Тимур Наврузов. И – работа закипела вовсю.

Прежде всего, Тимур с Самадом опорожнили мешок с рисом в «маленький» казан, промыли несколько раз рис, всыпали пару килограммов соли и залили горячей водой.

Рис «Лазер». Фото А. Саидова

Между прочим, сортов риса в Узбекистане огромное количество. В данном случае, мы имели дело с рисом сорта «Лазер». Я сознательно не останавливаюсь на этой теме подробно, иначе, моему репортажу не будет конца.

Пару слов необходимо сказать о специях и приправах. Самыми распространёнными из них, безусловно, являются «зира» («буниум») и конечно-же, король пряностей «заъфар» – «шафран» («крокус»). Каждый ошпаз использует их по-своему усмотрению, сообразно своей «школе» и тем навыкам, которые ему перешли в наследство от его наставника.

Некоторые плововары предпочитают засыпать зиру прямо в воду, во время варки риса. Другие – добавляют туда же и «зарчўбу» (тадж. «зард» – «жёлтый», «чўб» – «палочка»), то есть, «куркуму» или – другими словами – «турмерик» – краситель интенсивно-жёлтого цвета. Однако если придерживаться классики, то в качестве обязательной приправы к настоящему бухарскому плову «Ош-и-софи» принято использовать исключительно настой шафрана, который добавляется в плов почти в самом конце приготовления блюда. Именно эта пряность (естественно, в разумных дозах) в сочетании с зирой, кишмишом и ароматом моркови и создают тот неповторимый специфический

букет и необходимый лечебный эффект, который так благотворно влияет на организм, и запах которого невозможно спутать ни с каким другим видом плова.

Размешав огромной шумовкой – «боргардон» (от тадж. «бор» – «груз» и глагола «гардон» – «проворачивать») – рис, Самад оставил его замачиваться в подсолённой воде примерно на час-полтора.

Меж тем, третий участник команды (которого по активным действиям и немногословным репликам я вычислил как за «старшого»), добавил к раскалённому хлопковому маслу, немного кунжутного. Как чистосердечно мне признается вскоре Ильхом, кунжутное масло оставляло желать лучшего.

– В наше время, достать настоящее кунжутное масло – целая проблема – сурово прокомментирует он и, помолчав немного, добавит. – Однако если Вы пожелаете, то я смогу в этом оказать содействие.

Мне оставалось только искренне поблагодарить своего нового знакомого, так как единственное, что я вывез бы из Бухары, то это конечно же, настоящее кунжутное масло!

«Вағурри». Фото А. Саидова

А вот и так называемое, «вағурри» – поварская закуска,

приготовленная на скорую руку. Это когда в кипящее масло опускается ливер (почки, печень…), немного мяса и обжаривается в течение 1 минуты. После чего, сверху посыпается репчатый лук и… далее, полагаю понятно без слов: за предстоящий успех!

Однако вынужден честно признаться, что мои товарищи довольно прохладно относятся к подобным «фраерским штучкам». И вообще, должен заметить, что настоящие ошпазы никогда не употребляют спиртное на работе. Мне, как гостю, они естественно предложили, но я также отказался… ничуть, при этом, не пожалев.

Пока рис замачивался, ребята развернули циновки и обдали их кипятком.

После чего, высыпали на одну из циновок кишмиш и обдали слегка водой. Кишмиш для бухарского плова не всякий подходит, а только сорта «сояги» (от тадж. «соя» – «тень»), то есть, высушенный не на солнце, а в тени.

Кишмиш сорта «сояги». Фото А. Саидова

Обратите внимание на то, как он тщательно промыт и очищен. Вы только представьте себе на секунду – сколько рук требуется, чтобы перебрать и очистить от «хвостиков» такое количество кишмиша? Естественно, вся эта адская работы была проделана накануне.

По истечении указанного времени, рис с помощью

специального поварского ковшика, именуемого «обгардон» («об» – «вода»), был весь извлечён на подготовленные циновки. Кстати, раз речь зашла об этом 6 – 8-ми литровом «ковшичке», забегая немного вперёд, позволю себе, вновь обратиться к истории.

В настоящее время, чаще всего, хозяева мероприятия расплачиваются с ошпазами наличными (спрашивать о сумме, по понятным причинам, я постеснялся). А вот в старину, насколько мне известно, в качестве оплаты, повару дарили халат, сладости и предоставляли право – забрать с собой столько плова, сколько ошпаз сочтёт необходимым. Как правило, мерилом служил всё тот же «ковшик». Однако, «усто» («мастер») не злоупотреблял: он зачерпывал в него скромное количество плова (столько, сколько могла съесть его семья) и украшал верхушку небольшим куском мяса. А сверху прикрывал двумя лепёшками. Это была его законная доля.

В отличие от христианского мира, в котором, как известно, почитается «троица» и – следовательно – отдаётся предпочтение «нечету» (3, 5, 7…), в странах ислама – наоборот – принято придерживаться «чётного» деления («**ҷ**уф»), то есть, класть парное количество лепёшек и т. п. Впрочем, и «нечет» имеет место быть: например, когда собираются совершить обряд обрезания (по достижении ребёнком 3-х, 5-ти, 7-ми летнего возраста); либо, в строительстве: когда планируют будущие комнаты по числу балок – «болор» – (5, 7, 9… и т. д). Так что, прав товарищ Сухов: «Восток – дело тонкое…»

Рис, откинутый на «бӯро» (циновку) Фото А. Саидова.

Особо хочется обратить внимание на то, что циновки расстилают на специальные решётки, под которыми расположен сток: он отводит лишнюю воду в канализацию. В старину, роль канализации выполняли так называемые «тазары» – древняя система слива воды.

Тут я некстати, вспомнил о попавшей мне недавно на глаза известной статье, посвящённой теме гигиены в средневековой Европе и о нравах, царящих в те времена, и слегка содрогнулся: «несомненно, на фоне такого мрака, наши предки, естественно, выглядели «снегурочками».

Всё это я к тому, что мои новые знакомые явно стеснялись здешней «антисанитарии» (их выражение) и – как бы оправдываясь – приглашали меня посетить их личное кафе, где всё чисто, аккуратно и «с иголочки». Им, конечно же, было невдомёк, что я желаю снимать не постановочные «лубки», где всё приглажено и причёсано, а – жизнь и производство в её естественных натуральных условиях. А общая гигиена труда зависит от личной внутренней культуры конкретного повара. В этом я уже имел возможность убедиться и причём, неоднократно.

Наполовину готовое мясо было извлечено в отдельную большую ёмкость.

«Малый казан». Фото А. Саидова

Тем временем, освободившийся малый казан, был тщательно промыт и Ильхом приступил к предварительной закладке необходимых ингредиентов. Вначале, на дно казана был влит почти целый ковшик бульона, в котором варилось мясо. Затем, уложена часть мяса, предназначенная для «малого» котла. Тут тоже есть свой маленький нюанс.

– А сколько обычно бульона принято наливать в подобный казан? – поинтересовался я.

– Тут многое зависит от моркови. – поделился опытом Ильхом. – Если морковь сочная, то немного, чтобы едва наполовину покрывала мясо. А ежели суховата – тогда чуть поболее.

Как нетрудно догадаться, морковь также, нарезается заранее, накануне приготовления плова.

Поверх моркови закладывается кишмиш. Остаётся лишь дождаться, когда сварят рис (до полу-готовности). Теперь понятно, куда идёт львиная часть соли – на варку риса. Зато, потом уже, блюдо практически не солят.

В варке риса принимают активное участие все участники бригады поваров. Здесь, очень важно как можно одновременно забросить весь рис в огромный казан. Но – что ещё важнее – как можно скорее и полностью извлечь сваренный рис из котла.

Ещё одна очень существенная тонкость – это «поймать

момент», когда следует изъять рис. Определяется это простым способом – попробовав на зуб рисину. Выражаясь языком европейской кулинарной терминологии, я бы сказал так – немного не доводя до «al dente». По моим приблизительным подсчётам, рис варился не более 10 – 15 минут.

Срочное изъятие полусырого риса. Фото А. Саидова

Теперь, необходимо как можно скорее перекинуть полуготовый рис на подготовленные циновки. Рис вычерпывается вместе с водой: вода уходит сквозь циновку, а рис остаётся на поверхности.

Как вы, вероятно, успели уже заметить, одной циновки конечно же, явно маловато.

Наряду с «боргардоном» и «обгардоном», существует ещё один важный инструмент ошпаза – это «чангча» – которым удобно не только мясо вытаскивать, но и разравнивать горячий рис для того, чтобы последний остывал равномерно. Это тоже очень важный и существенный момент.

Остаётся промыть хорошенько большой казан, вытереть и мгновенно залить на дно пару ковшиков бульона, так как пустой медный казан ни в коем случае нельзя оставлять под огнём! Как видите, тонкостей тут хватает… Вот почему, принято выражаться «варить плов», а не «жарить»! Поскольку, всякая жарка в медном казане совершенно исключается.

И всё повторяется точь в точь, как было проделано в предыдущем варианте с малым казаном. На дно опускаются

большие куски мяса.

Моркови идёт немало. Фото А. Саидова

Вослед засыпается морковь. Как вы уже успели заметить, моркови идёт немало.

Поверх моркови – кишмиш.

И наконец, весь рис распределяется пропорционально по двум казанам.

Теперь, всё это хозяйство накрывается плетёными циновками, сверху – тазом и придавливается тяжёлым грузом. В нашем случае, это был просто, приличный кирпич, внушительных размеров.

«Сказка огня». Фото А. Саидова

С этого момента в дело вступает мастерство управления топкой. Толстые дрова тут не подойдут. Как правило, для регулирования пламени используют тонкие ветки тутовника (шелковицы) либо «гузапаю» – высохшие стебли хлопчатника, которые хорошо горят, выделяя при сжигании достаточное количество калорий.

Вот мы добрались и до пўстдумбы, которая закладывается в отдельный казан, заливается небольшим количеством бульона и тушится некоторое время при небольшом пламени.

Поймав небольшой перерыв, мы вышли на улицу. Горизонт на востоке постепенно стал просветляться, что свидетельствовало о том, что на часах уже 5 часов утра (если не больше).

Подготовка к чаю. Фото А. Саидова

Чайханщик, ответственный за чай, включил огонь на полную мощность: скоро вода закипит.

Самад внимательно следит за регулировкой пламени. Последние штрихи перед заключительным этапом. Я засек время: с момента накрытия казана циновками, прошло примерно с полчаса.

Как определить – готов ли плов? Оказывается не так уж и сложно: надо внимательно следить за парами, которые по мере закипания начинают обильно просачиваться сквозь плетёные циновки.

И вот настаёт решающий момент: верх казана обнажается и усто искусным движением черпака, обдаёт раскалённым маслом по всему периметру котла. Характерное шипение масла очень красноречиво передаёт нам весь процесс происходящий в настоящий момент внутри огромного казана.

Усто обдаёт плов раскалённым маслом. Фото А. Саидова

Тысячи рисинок обволакиваются маслом, частично впитывая его в свою плоть и превращаясь в золотые жемчужинки. На это зрелище невозможно смотреть равнодушно: дух захватывает так, словно ты попадаешь в одну из восточных сказок! Ещё минут 10 – 15 и – всё!

Но и это ещё, оказывается, не всё! Самое интересное начинается только теперь. И характеризуется этот процесс одним глаголом «шикастан» (от тадж. «ломать», «разрушать» или по другому – «открывать»). Заключается он в том, чтобы разрыхлить рис по всему периметру казана, сделав его с помощью «боргардона» (а затем, посредством «кафгира» /«шумовки»/) рыхлым и воздушным.

Благодаря умелым и профессиональным движениям ошпаза, плотный и спрессованный рис предстаёт в скором времени пушистой и легковесной белой массой, невероятно увеличиваясь на глазах у изумлённого наблюдателя. Теперь, необходим огромный таз (бывает, что не один) для того, чтобы переложить часть риса, освободив тем самым некоторое пространство для работы.

Процесс «Ош шикастан» завершён. Фото А. Саидова

А работа заключается в том, чтобы «разбить» плов таким образом, дабы иметь свободный доступ ко всем ингредиентам плова.

Огромные куски мяса перекладываются в отдельный тазик.

После чего, один из поваров будет специально «сидеть» на мясе, отделяя его от костей и нарезая на небольшие кусочки, которыми в свою очередь, будет украшаться каждая тарелка с пловом.

Тем временем, готова и пўстдумба. Вот она, во всей красе!

Уличив момент, я вновь выскакиваю на улицу, на перекур. И замечаю, как солнце своими утренними лучами начинает ласкать верхушки деревьев.

Надпись «арабицей» разобрать непросто. Фото А. Саидова

Возвратившись на кухню, застаю сына, который очень низко склонился к самому ободу казана. Как же я мог прошляпить такое?! На старом медном казане не до конца ещё стёрлись надписи, сделанные искусным мастером на фарси арабской вязью. Я пытаюсь их прочесть, но – тщетно. И это ещё один повод для грусти…

Чайники готовы к заварке. Сейчас их понадобится огромное количество.

Меж тем, в зале уже собираются первые гости, а это означает, что вслед за чаем последует подача плова.

Мне остаётся лишь показать – как правильно следует раскладывать плов по тарелкам. Вначале укладывается рис.

Затем, художественно небрежным движением ошпаза ставится яркое оранжевое пятно, которое радует глаз и приятно щекочет ноздри ароматами, исходящими от моркови, специй и кишмиша.

И окончательный штрих, венчающий корону плова – мясо!

И, конечно же, не забыть поверх всего украсить кусочками курдюка. Первая партия плова готова к отправке. Сейчас придут расторопные официанты и в считанные минуты разнесут плов по гостям.

По традиции, одна тарелка плова на двоих. Эта традиция, уходящая своими корнями в глубокую древность, находит своё объяснение в религиозно-мифологическом контексте

мусульманской эсхатологии, одно из положений которой можно сформулировать приблизительно следующим образом: «человеку, вкушающему пищу в одиночестве, сотрапезником, непременно, становится сам сатана (шайтан)».

Бригада бухарских «ошпазов». Фото А. Саидова

Ну, а мне напоследок, остаётся представить вам сегодняшних гостей моего очерка-репортажа – этих невидимых героев кулинарного фронта – обаятельных, простых и до невозможности скромных бухарских ребят.

Слева направо: Самад Кахаров, Тимур Наврузов и Ильхом Каримов.

Будете в Бухаре – непременно воспользуйтесь их услугами – не пожалеете!

Классический (плов с чесноком)

В отношении происхождении плова, создано немало красивых легенд. Мне ближе следующая. По одной из версий, Александр Македонский, завоевавший к тому времени Согдиану и Бактрию, поставил перед поварами задачу: придумать такое блюдо, чтобы оно отвечало всем необходимым критериям в условиях военного времени, а именно, чтобы оно было: вкусным и сытным; не хлопотным в приготовлении; и – наконец – чтобы им в короткий срок можно было бы накормить многотысячное войско.

И в самом деле, количество ингредиентов, необходимое для приготовления этого блюда, сведено до минимума. Это – масло, морковь, рис, мясо, лук. Плов можно приготовить даже в том случае, если исключить из его состава мясо и лук. А вот без первых трёх ингредиентов плова ты уже никак не сотворишь, при всем желании.

Одним из преимуществ этого блюда с точки зрения экономичности является то, что рис в процессе варки увеличивается более чем в два с половиной раза. Ну, и конечно же, плов совершенно неприхотлив в отношении приготовления. Помимо прочего, плов можно назвать демократическим блюдом, поскольку, он с одинаковым успехом он приветствуется как в богатых семьях, так и в скромной семье рядового дехканина.

В конце XIX начале XX вв. в Бухарском Ханстве устраивались даже специальные соревнования по плову – «дегча-пази» («дег» – казан, «пази» – готовить, варить). Это мероприятие не обходилось без присутствия самого эмира Бухары и его придворных. Не обходилось и без призов. Так, хозяин лучшего плова удостаивался халата из эмирской кладовой.

«Плов с чесноком». Фото автора

Разновидностей этого блюда бесчисленное множество. Трудно перечислить даже те, которые мне доводилось готовить и (или) есть: с кишмишом, горохом, курагой, сливой, айвой, чесноком, шпинатом, бобовыми культурами, перепёлками, дичью, конской колбасой… Все они на любителя и все замечательны по-своему. А сейчас, я предлагаю приготовить самый распространённый плов.

Мясо (любое) – 1 кг;
Масло растительное – 300 мл;
Морковь – 1 кг;
Лук репчатый – 100 – 150 г;
Рис (в России лучше всего «Золотистый») – 900 г;
Пряности (зира, куркума, барбарис, карри, перец чёрный молотый, соль);
Чеснок – 3 головки;

Из хозяйственной посуды:
Казан (ёмкостью не менее 4 -5 л)
Чайник с кипячёной водой;
Шумовка;
Чистое полотенце или марля, сложенная в 3 – 4 слоя;

Прежде всего, необходимо запомнить самое главное в плове – это соотношение пропорций между рисом и маслом. Оно обычно составляет три к одному. То есть, на 900 г риса идёт 300 г масла. Однако, эта величина не постоянная и может меняться. Если мясо жирное, то, понятное дело, при жарке его жир, растопившись, соединяется с растительным маслом, что приводит к диспропорции между рисом и маслом. Поэтому, если мясо попадается с жирком, то соотношение риса и масло должно быть как 4 : 1. То же самое следует учитывать и в отношении птицы (цыплят, гусей и уток). Если же мясо постное, то пропорции остаются первоначальными.

Мяса же, следует класть в разумных пределах. По моему глубокому убеждению, привлекательность плова определяется не количеством мяса в казане, а количеством моркови и грамотным сочетанием специй и приправ, что – в совокупности – и создаёт тот неповторимый и исключительный аромат и вкус, столь присущий плову

Этапы приготовления плова. Фото автора

Мясо должно быть разрезано на большие куски (по 150 – 200 г). Если мясо на косточке это даже ещё лучше, поскольку в процессе жарки кости имеют свойство впитывать в себя все лишние примеси масла, отдавая взамен костный мозг (если это трубчатые кости) и как бы подслащивая масло. Лук необходимо почистить, промыть и нарезать полукольцами. Морковь – непременно порубить от руки длинной соломкой. Я не рекомендую резать слишком тонкую соломку, но и рубить крупно, тоже плохо.

Наливаем в казан масло и накаляем его. Масло должно быть желательно рафинированным.

Промываем мясо. Выбираем из мяса мелкие кусочки от костей и осторожно опускаем (а не бросаем!) мясо в казан. В первую очередь следует класть куски с мозговыми или сахарными костями, а уже потом, сверху бескостное мясо. Делается это для того, чтобы первый удар раскалённого масла пришёлся на кости.

Первые минуты жарки мясо выделяет ещё и собственный сок, поэтому помешивать каждую минуту его не стоит. Закинули мясо – перемешали раз и – достаточно. Через две-три минуты – можно ещё раз. Необходимо следить, чтобы все куски обжаривались равномерно.

В процессе жарки мяса можно заметить, как вода и сок постепенно выпариваются, а мясо постепенно приобретает красно-коричневый колер. Когда вы почувствуете, что вода уже почти выпарилась, а мясо скоро начнёт пригорать, сразу же следует опустить нарезанный полукольцами лук, посыпать 1 чайной ложкой соли, молотым чёрным перцем и перемешать содержимое казана таким образом, чтобы лук оказался на дне. Минут через 7 – 8, когда лучок зарумянится, заливаете горячую кипячёную воду с таким расчётом, чтобы она полностью накрыла мясо с луком и даже ещё немного. Здесь пока, количество воды особой роли не играет. Дожидаетесь, пока вода закипит, и сразу же убавляете огонь почти до минимума. Можно оставить тушиться мясо на 30 – 40 минут.

Если плов готовится из баранины или говядины, то через полчаса после того, как вы залили мясо водой и оставили тушить на маленьком огне, закидываете в казан морковь. Поначалу её может показаться вам чересчур много, но вы не волнуйтесь: через 15 – 20 минут она упреет и осядет. Теперь можно засыпать пряности. Куркуму («зарчўба») мы пока отставим в сторону. Она нам пригодится чуть позднее. Остальные пряности высыпаем на ладонь левой руки, накрываем ладонью правой, и, стоя над казаном, с плотно зажатыми ладонями делаем вращательные движения в разные стороны, осторожно посыпая смесью упревшую к тому моменту морковь. Закрываем крышкой казан и ждём ещё 5 минут. После чего, можем выключить плиту, если хотим прервать на время процесс приготовления, а можем не выключать, если хотим получить плов как можно скорее.

Что такое «зирвак»? Плов условно можно разделить на два основных этапа, первый из которых называется приготовлением «зирвака» – обжаривание мяса с луком, с последующей закладкой моркови и доведением всех этих ингредиентов до полуготовности.

К примеру, вы ждёте гостей. Для этого, в целях экономии

времени, можно с самого утра приготовить зирвак и выключив плиту, заняться другими домашними делами. А когда придут гости, вам останется только зажечь под казаном огонь, дождаться пока зирвак закипит, закинуть рис, залить водой и ждать пока плов не приготовится.

В России для плова, я бы рекомендовал рис «Золотистый». Этот рис совершенно не нуждается не только в замачивании, но и в промывке, поскольку прошёл обработку паром. Кроме «Золотистого», современной промышленностью сейчас производится достаточно много различных названий риса, которые прошли аналогичную обработку паром и могут быть рекомендованы мною к плову.

Этапы приготовления плова. Фото автора

На завершающем этапе, когда зирвак почти готов, снимаем крышку и осторожно опорожняем на поверхность моркови пачку риса. Разравниваем его по периметру казана, посыпаем сверху одной столовой ложкой соли, одну неполную чайную ложку куркумы (турмерик) и, положив плашмя на рис в центр казана шумовку, льём на неё горячую кипячёную воду. Воды заливаем столько, чтобы уровень её от поверхности риса составлял примерно 2 – 2,5 см. В Средней Азии «ординаром» служит, как правило, первая фаланга указательного пальца (чуть-чуть повыше). Теперь прикрываем немного крышку казана и увеличиваем пламя на максимум.

Чеснок обычно кладётся целыми головками. Предварительно с него счищается те слои шелухи, что поддаются. Затем он промывается и кладётся примерно через 3 – 4 минуты после того, как вы залили рис водой.

Примерно минут через 15 – 20, вода начнёт выпариваться,

поглощаясь рисом. Когда вода испарится полностью, обнажив поверхность риса, следует осторожно и слегка «подобрать» рис с краёв казана к центру и обратной стороной обычного половника (черпака) следует сделать несколько (5 – 6) проколов: один по центру и остальные – вокруг него.

Если вы заметили, что вода почти выпарилась, срочно убавляете пламя огня до самого минимума, оборачиваете марлей или полотенцем ту часть крышки казана, которая обращена вовнутрь, то есть к рису, накрываете плотно такой крышкой казан и через 10 – 15 минут выключаете плиту совсем.

Для чего это нужно? Дело в том, что в процессе выпаривания воды, капельки конденсата, не находя выхода наружу, поднимаются и собираются на внутренней поверхности крышки, а затем, накапливаясь, вновь падают на рисинки плова. Чтобы предотвратить этот процесс, в некоторых районах Средней Азии прибегают к такому способу. Например, в Бухаре, это полотенце имеет даже свой термин – «дамгир» (дословно, что-то вроде «поглотитель влаги»). Марля, сложенная в 3 – 4 слоя или вафельное полотенце не позволяют парам конденсата вновь возвратиться в котёл, а вбирают их в себя, давая возможность, таким образом, рису дойти до идеального состояния.

Плотно накрываем этим сооружением казан и тут же, незамедлительно убавляем пламя в конфорке до самого-самого минимума. Выжидаем ещё 10 – 15 минут. После чего, можно выключить огонь под казаном. Даём возможность, настояться немного плову, после чего, можно приступить к раскладыванию плова на широкое и плоское блюдо, именуемое «табак».

Вначале на блюдо выкладывают рис, затем морковь, и только потом на морковь водружается мясо.

На Востоке плов приято есть только руками, но сейчас этому следуют немногие. Блюдо в семье, как правило, ставится в центр стола и, с разрешения старшего в доме, приступают к трапезе.

Не одобряется, если кто-либо из присутствующих выбирает исключительно кусочки мяса, оставляя своим «соседям» рис. В этом случае, можно вполне заслуженно получить затрещину от отца (если за столом все свои) или тебе тактично сделают замечание (если в доме находится гость). Ну, а «личико почистят» уже потом, когда останетесь одни. Если семья большая, то раскладывают несколько таких блюд из расчёта где-то 1 табак на 4 – 5 членов семьи.

В качестве традиционного салата к плову, часто подаётся маргеланская редька, предварительно почищенная и натёртая на тёрке, или порезанная тонкими полукольцами. В некоторых регионах Узбекистана, могут подать и «чакку». Но, чаще всего,

конечно же, «аччик-чучук» – салат из тонко порезанных помидоров с луком и перцем. Гранат тоже замечательно сочетается с пловом.

На свадьбах и прочего рода мероприятиях, где предусматривается огромное количество народа, полагается одна тарелка плова на двоих. Издревле на Востоке существуют неписаные правила. Так, к примеру, подача плова всегда означала, что мероприятие близится к своему завершению. Нет, вас никто не выгонит из-за стола. Но этикет есть этикет.

К плову я рекомендовал бы ложки, но никак не вилки. Есть вилками плов это все равно, что черпать воду решетом. Видимо, здесь, с рисом у многих невольно возникает ассоциация по аналогии с японскими палочками или что-то в этом роде? Утвердительно ответить на этот вопрос затрудняюсь. Тогда почему бы ни есть его палочками? Или, возможно, потому, что ложка в представлении большинства европейцев и россиян ассоциируется только с первыми блюдами? Не знаю. В общем, моё мнение однозначно – вилка и плов – вещи взаимоисключающие друг друга. Плов, следует, есть либо руками, либо (если не научились) – ложкой.

Ош-и-софи (домашний вариант)

«Ош-и софи» – домашний вариант. Фото автора

Я предлагаю попробовать приготовить этот плов в домашних условиях. Так сказать, для дома, для семьи. А потому он несколько проще, но не менее ответственен. Признаюсь честно, лично у меня было пару раз, когда я был расстроен конечным результатом. Ну, пожалуй, на этой бодрой и оптимистичной ноте мы закончим со вступлением и перейдём непосредственно к практической его части.

Мясо (баранина, говядина, телятина) – 1 кг;
Масло (рафинированное) – 300 мл;
Морковь – 900 г;
Лук репчатый – 150 г;
Кишмиш (мелкий, светло-коричневый) – 150 г;
Рис («Золотистый») – 1пач. – 900 г;
Пряности – зира, куркума, перец чёрный молотый, шафран (рыльца, в крайнем случае – бархатцы), соль.

Предлагаю приобрести для данного рецепта говядину или телятину. Мясо промываем целым куском, а затем нарезаем на большие плоские куски, примерно по 150 г. каждый.

Репчатый лук (2 небольшие головки) зачищаем, промываем и режем: сначала пополам, а потом каждую половинку шинкуем полукольцами. Берём половину нашинкованного лука

и распределяем равномерно на дно небольшой кастрюльки или латки. Солим, перчим и сверху на лук укладываем куски мяса. Оставшуюся половину лука кладём поверх мяса и заливаем все обычной холодной водой (2 – 3 стакана), чтобы покрыло полностью все мясо.

Теперь включаем сразу две конфорки: на одну ставим латку с мясом, прикрыв крышкой, а на вторую – казан, на 3/4 заполненный водой. Как только содержимое латки закипит, снимаем пену, убавляем огонь до минимума и, вновь накрыв крышкой, оставляем кипеть на 40 – 50 минут.

Вскоре должна закипеть вода и в казане. Забрасываем туда 2 – 3 чайные ложки соли и забрасываем в воду рис. В первую минуту необходимо часто помешивать, чтобы не было комков. Если сильно бурлит, следует немного убавить пламя конфорки. Пока рис варится в большом количестве воды, необходимо подготовить дуршлаг и глубокую миску для риса. Рис ни в коем случае не следует варить до конца: он должен оставаться немного недоваренным. Обычно, по истечении 10 – 12 минут его можно частями извлечь шумовкой в дуршлаг, дать хорошенько воде стечь и затем отправить в подготовленную миску.

К этому моменту у вас уже должна быть готова нарезанная тонкой соломкой морковь. Несколько тоньше, чем на обычный плов. Кишмиш следует перебрать и промыть. Его можно приобрести и в магазинах, в упаковке по 300 грамм. Он без косточек, светло-коричневого цвета. Это немаловажно, так как другие сорта кишмиша могут не дать ожидаемого аромата и вкуса. Нам же достаточно будет 100 – 150 грамм.

Теперь шафран. Рыльца шафрана чаще всего продаются в маленьких коробочках или в стеклянных пробирках и стоят очень дорого. Их, как правило, настаивают на водке, воде или молоке (смотря, для каких кондитерских целей). Это, конечно же, в идеале, поскольку 8 – 10 «ниточек» качественного шафрана дадут несравненно больший эффект, чем ложка имеретинского шафрана или, как его и ещё называют, «бархатцы». Однако, в крайнем случае, подойдут и они, только следует учесть, что качеством они гораздо хуже, но значительно дешевле и вполне сгодятся для нашего плова. Засыпаем пол чайной ложечки в чашку и заливаем примерно 100 мл тёплой кипячёной воды. Размешиваем, накрываем блюдцем и даём настояться пару часов. Следовательно, как морковь, так и шафран необходимо подготовить заранее.

Кроме того, нужно также заранее подготовить сложенную в 5 – 6 слоёв марлю, либо льняную салфетку с размерами, значительно превышающими, размер диаметра казана.

В небольшую глубокую металлическую миску или сковородку наливаем масло (если нет кунжутного масла, то можно подсолнечное), ставим на плиту и накаляем.

Тем временем, мясо у нас почти готово. Снимаем с плиты латку с мясом. Тщательно промываем казан после сваренного риса, протираем насухо и опускаем на дно казана куски отваренного мяса. Наливаем сверху 2 стакана бульона, в котором варилось оно тушилось. Затем укладываем равномерно морковь, слегка прихлопывая сверху рукой. На морковь, ближе к центру, опускаем пряности и кишмиш. Можно чуть-чуть посолить. Из пряностей: чёрный молотый перец, куркуму (совсем чуть-чуть) и зиру. Следом укладываем наполовину готовый рис, также равномерно распределяя по всей окружности казана.

Ставим казан на плиту, накрываем сверху смоченной и слегка отжатой марлей, сложенной в несколько слоёв, либо льняной салфеткой, либо вафельным полотенцем. Края салфетки подгибаем вовнутрь казана, но так, чтобы рис не обнажался. Проверяем, чтобы по окружности салфетка плотно соприкасалась со стенками казана. Теперь она нам будет служить вместо крышки.

Прислушиваемся, наклонив ухо к салфетке. Через короткое время мы должны услышать характерный шум, свидетельствующий, о закипании содержимого казана. Подождав немного, можем убавить пламя конфорки, но не до самого минимума. Ждём примерно 30 – 35 минут.

Затем, сняв салфетку, пробуем несколько рисинок сверху казана. Они должны быть почти совсем готовы. Осторожно переворачиваем шумовкой рис, следя за тем, чтобы не потревожить морковь, находящуюся под слоем риса. Таким образом, верхний слой риса оказывается внизу, а нижний наверху. Разравниваем снова и теперь обдаём поверхность риса раскалённым растительным маслом.

Хорошо, если оно будет разбавлено с кунжутным (10 к 1, соответственно). Примерно через минуту, вливаем настой шафрана, накрываем вновь плотно салфеткой, оставляем ещё на 5 – 10 минут. Если салфетка подсохла, её следует вновь намочить под краном и, слегка отжав, накрыть ею казан. Через указанное время полностью выключаем огонь.

Если все пропорции соблюдены, плов должен получиться рассыпчатым. В отличие от ферганского или ташкентского, бухарский плов ни в коем случае не перемешивается полностью. Необходимо с одного края казана весь рис собрать шумовкой на противоположный край, обнажив слой моркови. Вначале на большое плоское блюдо выкладывается рис и равномерно

распределяется по всей плоскости. Затем изымается морковь с кишмишом, и уже следом за ней следует выложить мясо.

Внешний вид плова тоже своеобразно отличается от других видов плова: рисинки имеют частично белый и частично жёлтый цвет, то есть достаточно пёстрый вид. Вкус бухарского плова также невозможно спутать ни с чем: зира, вкупе с куркумой и шафраном придают неповторимый аромат блюду, присутствие кишмиша придаёт плову едва уловимую сладость.

К данному плову никаких салатов не требуется, поскольку это только отобьёт специфический вкус самого плова. Он и так самодостаточен и сытен. А вот чай к нему (или – что ещё лучше – обыкновенная чуть подслащённая холодная кипячёная вода), никогда не будут лишними.

Деҳкон-палов (крестьянский плов с картофелем и айвой)

Если вам когда-нибудь доведётся побывать в Средней Азии и судьба случайно забросит в какой-нибудь кишлак, то вы обязательно наткнётесь на стада пасущихся коз, баранов и коров. Казалось бы, вот где рай для местных жителей, имеющих возможность каждый день вкушать мясную пищу.

Однако, на самом деле, это далеко не так: сельские жители, в основном, как правило, во все времена обходились малым, довольствуясь своим скромным подворьем, а скот старались с выгодой продать в городе. У каждого трудолюбивого дехканина всегда имеется своя небольшая живность: корова, которая даёт ему молоко, масло и сливки; коза или овца, снабжающая его шерстью; наконец, с десяток кур, которые кормят семью не только яйцами, но и достаточно часто заменяют собою мясо. Об овощах и фруктах, я скромно промолчу: это и так понятно.

Мы привыкли, что основные ингредиенты плова постоянны и незыблемы, а потому, сегодня, я предлагаю вам с помощью обычного простого крестьянина, расшатать эти устои и попробовать сотворить не совсем обычный плов – плов, в котором кроме мяса птицы, будет присутствовать также… картофель и айва – самые распространённые сельские овощи и фрукты.

Курица (окорочка) – 600 г;
Масло растительное – 250 мл;
Лук репчатый – 200 – 250 г;
Картофель – 500 г;
Морковь – 800 г;
Рис («Золотистый») – 900 г;
Пряности (зира, куркума, барбарис, перец чёрный, соль);
Айва – 2 – 3 шт.;

Поскольку, мясо курицы содержит достаточно собственного жира, то мы ограничимся чуть меньшим количеством масла. Вряд ли стоит говорить вам о том, что своя, домашняя курица на порядок выше по качеству любой магазинной «тёзки». Впрочем, для нашего случая, вполне сгодятся и окорочка, каждую из которых следует перерубить пополам и хорошо промыть.

Овощи также, необходимо зачистить и нашинковать: лук – полукольцами, морковь – тонкой соломкой, а картофель – залить

водой и отставить пока в сторону.

Ставим казан на огонь, ждём, когда он прогреется, вливаем масло, накаляем его и – в первую очередь, опускаем туда нашинкованный лук. Обжариваем его в течение 5 – 6 минут, а потом отправляем в котёл окорочка и вновь перемешиваем. Ещё через 5 минут, следует забросить картофель (целиком). Если картофелины слишком крупные, можно разрезать (поперёк) пополам. Солим, перчим и обжариваем содержимое казана ещё минут 5 – 6, после чего, заливаем водой (так, чтобы покрыло мясо и овощи, и опускаем морковь. Как только всё закипит, убавляем пламя и плотно накрываем крышкой, оставляя тушиться 10 – 15 минут.

Затем, настаёт черед пряностей. Посыпаем ими морковь, стараясь равномерно распределить их по всей поверхности. И, наконец, промываем тщательно душистую айву, разрезаем её пополам, вырезаем сердцевину и плодоножки, и аккуратно укладываем её поверх моркови.

Достаём рис и, не промывая его, высыпаем поверх айвы, разравниваем, солим и, включив конфорку на полную мощь и подставив шумовку, заливаем рис кипятком. Воды следует налить столько, чтобы она покрыла собою рис на уровне 1,5 – 2 сантиметра.

Постепенно, вода должна частично выпариться и полностью впитаться рисом. Когда вода почти полностью испарится, а рис обнажится, следует осторожно собрать рис с краёв к центру казана, проделать шумовкой в центре небольшое отверстие и, обмотав вафельным полотенцем крышку, плотно накрыть ею казан. И мгновенно убавить снова пламя до самого минимума, чтобы фитилёк едва только тлел.

Через 15 минут, огонь под плитой полностью выключаем и даём возможность ещё 3 – 4 минуты окончательно настояться плову, после чего можно снять крышку и приступить к раскладыванию.

Вначале, как всегда выкладывается рис, затем морковь, после моркови – айва, и в самом конце, извлекаем картофель и мясо, украшая ими верхушку блюда. Приятного аппетита!

Қаватоқ-палов (плов с виноградными листьями)

Фото автора

Қаватоқ-палов – это плов, где в качестве мяса используются фаршированные мясом виноградные листья. Чего-чего, а виноградников в кишлаках всегда полно. Правда, не всякие листья годятся для нашего случая, а только те, что начинают цвести ранней весной. Они молодые, сочные, с несколько кисловато-сладким привкусом, сохраняющие массу всевозможных витаминов. Словом, самое то, что нам нужно. Поскольку, более поздние – уже не годятся.

«Где же, взять в России молодые виноградные листья?» – возможно, спросите вы. Согласен: сложно. Разве, что в самых южных районах Оренбуржья или Краснодарского края. Однако, не стоит отчаиваться: те маринованные листья, что продаются на рынках России, тоже вполне сгодятся, совсем немного уступая их «собратьям» из солнечного Узбекистана.

Говядина (с жирком) – 500 г;
Масло растительное – 250 мл;
Лук репчатый – 500 г;
Томат-паста – 60 г;
Виноградные листья – 150 г;

Морковь – 800 г;
Рис («Золотистый») – 900 г;
Пряности (зира, барбарис, перец чёрный, соль);

Подготавливаем, как обычно, продукты: овощи чистим, промываем и нарезаем (морковь – соломкой, а лук шинкуем полукольцами). Часть лука (200 г) оставляем на зирвак, а оставшуюся, необходимо мелко перерубить и соединить с фаршем. Для фарша, промываем мясо (целым куском), отделяем от костей и мелко рубим специальным ножом, превращая его в фарш. Если мясо постное, обязательно следует добавить нутряной жир или баранье сало. Соединяем с луком, добавляем специи, немного водички и, вымесив фарш, заворачиваем его в виноградные листья (точь в точь, как в рецепте «Среднеазиатская долма»). В целях экономии, отдельные хозяйки добавляют в фарш немного риса, уменьшив соответственно количество мяса. Однако, поскольку риса в плове и без того хватает, делать этого не рекомендую.

Ставим казан на огонь, вливаем масло, накаляем его и – в первую очередь, опускаем нашинкованный лук. Обжариваем его в течение 6 – 8 минут, после чего, добавляем пару столовых ложек томата и новь перемешиваем с минуту. Затем, солим и перчим, и заливаем примерно литром воды. Как только содержимое казана закипит, опускаем морковь, выжидаем немного, а потом, убавляем пламя чуть ниже среднего и оставляем на 10 – 12 минут, плотно прикрыв казан крышкой. По окончании указанного времени, досыпаем оставшиеся специи, укладываем на морковь фаршированные виноградные листья и вновь оставляем тушиться на 5 – 6 минут.

Наконец, засыпаем рис, разравниваем его по всему периметру казана, солим (2 – 2,5 ч. л.), наливаем воды и, вновь повернув рычажок конфорки на полную мощность, продолжаем процесс приготовления плова по известной схеме. По окончанию, выкладываем плов на блюдо, украсив верхушку ароматными голубцами из виноградных листьев.

Ишак всего за одну таньга
(Из историй о ходже Насреддине)

Однажды Ходжа Насреддин потерял своего ишака. Потратив весь день на поиски, раздосадованный ходжа дал торжественную клятву Аллаху, что если «этот проклятый ишак» найдётся, то он сразу же продаст его за одну таньга. И почти в ту же секунду, он вдруг заметил своего ишака.

На следующий день, на базаре, все увидели Ходжу Насреддина, стоящего рядом со своим ишаком и кошкой. На вопрос, что он тут делает, Насреддин отвечал, что продаёт своего ишака за одну таньга и кошку за сто, но – только вместе…

Глава 13. О чём молчит еврейская махалля

Синагога в Бухаре. Фото из интернета

«Оказавшись в городе одноглазых, прикрой один глаз»

(восточная поговорка)

Да простят меня «братья-славяне», но речь пойдёт о евреях. Причём, не просто о евреях, а исключительно о бухарских. Хотя, справедливости ради, необходимо отметить, что и другие евреи (из Украины, Белоруссии, Прибалтики и т. д.) также нашли себе место под гостеприимным азиатским солнцем и внесли в культурную копилку Бухары достойную лепту. Но о них – как-нибудь потом, а сейчас…

От нашего дома, расположенного в новой части города, до Ляби-хауза можно было легко добраться, воспользовавшись вторым маршрутом автобуса, проехав всего три остановки, до здания пожарного депо, или – как здесь принято выражаться – до «пожарки» («№Ин мошин гужо мерўт? Фажаркаба мерўт ми?» / тадж. «Куда идёт эта машина? До „пожарки“ идёт?»). Но я довольно часто, игнорируя городской транспорт, предпочитал пройтись пешком, сокращая свой путь напрямую, по «гипотенузе», которая как раз проходила через еврейскую махаллю.

Во все времена, эта часть города считалась «нечистой». И в самом деле, узкие и кривые улочки этого квартала, образуемые сплошными стенами глинобитных жилых строений каркасного типа (как правило, без окон), застоявшиеся тут и там, ржавые застоявшиеся лужи воды и колдобины на дорогах, производили жуткое и удручающее впечатление на приезжего туриста, случайно попавшего в эту часть города.

В эмирской Бухаре для компактного проживания евреев было отведено место, расположенное за городской чертой, дабы обезопасить коренное население от «скверны». С приходом советской власти, положение вроде бы немного улучшилось, но после 1939 года все еврейские школы, журналы, газеты, были закрыты Сталиным. Несмотря на провозглашённое равенство и одинаковые права, на бытовом уровне отношение к ним оставалось несколько пренебрежительным и ироничным, как, впрочем, и на всей остальной части территории бывшей империи. Я это помню достаточно хорошо. Как помнят и сами евреи.

По иронии судьбы, в советское время, когда город стал застраиваться новыми микрорайонами, еврейская махалля оказалась в самом центре Бухары. Буквально, рядом с местной «красной площадью» и её памятником вождю мирового пролетариата. Традиционно, дважды в год (1-го мая и 7-го ноября) здесь проводились демонстрации, где мимо партийной элиты, расположившейся на правительственной трибуне, стройными рядами маршем проходили колонны трудящихся, школьников и студентов. А всего в двух шагах от этой площади

находилась средняя школа имени Фрунзе, в которой довелось получить образование не одному поколению бухарских евреев. Таким образом, получается, что евреи как бы дважды обязаны своим спасением красному стратегу: в первый раз, когда под натиском войск, руководимыми легендарным командующим, пала феодальная Бухара и во второй раз, когда оканчивали школу.

Боже мой! Неужели уже прошло почти полвека?! Как-то, не верится даже: я закрываю глаза, и передо мною как в киноленте проплывают кадры моего совсем недавнего детства. Настолько яркие, словно всё это было только вчера…

Все-таки, иногда я очень сожалею о том, что время нельзя повернуть вспять. А жаль. Жаль, потому что не только евреи покинули Бухару, но и аисты. И я вдруг с ужасом понимаю, что ничего из этого мне уже никогда не удастся вернуть. Как не вернуть тех бухарских евреев, с которыми мне лично доводилось общаться, встречаться или видеть: Мухаббат Шамаеву, Борухова Юрия Романовича, легендарную Тўфу. Эти три личности, совершенно спонтанно пришедшие мне на ум, вероятно, отмечены неслучайно, ибо каждое из них оставило яркий след в своей области (соответственно: эстрада, медицина и фольклор).

За что бы евреи ни брались, делали они это в высшей степени профессионально. А брались они за многое. Взять, хотя бы, сферу обслуживания. Лучшими сапожниками являлись бухарские евреи. Парикмахеры – опять же, они! Продавцы прохладительных напитков – и снова евреи. Они одними из первых, в советское время создали сеть фотостудий при многочисленных домах быта. Ну, совсем как в известной песенке советских времён: «евреи, евреи, кругом одни евреи…»

Вообще, следует отметить, что феномен бухарских евреев просто уникален: находясь свыше двух тысяч лет в изоляции от всех других еврейских общин мира, они сумели не только адаптироваться к местным условиям, не только восприняли мусульманскую культуру, но и сами стали неотъемлемой частью этой самой культуры.

Трудно назвать такие отрасли, где бы этот талантливый народ себя не проявил. Более того, в отдельных отраслях им не было равных. Красильное дело и текстиль, о котором более подробно можно узнать, ознакомившись с работами О. А. Сухаревой. Создание музыкальных инструментов. Про театр и художественную самодеятельность я лучше промолчу, иначе отвлекусь надолго. Это отдельная тема.

Макомы и шашмакомы вообще трудно представить себе без

бухарских евреев. Несмотря на категоричные высказывания некоторых специалистов о том, что этот жанр имеет исконно среднеазиатские, персидские корни, я все же склоняюсь к тому, что это искусство достигло своего совершенства не без участия тюрков и бухарских евреев.

А чего только стОит их чисто женское искусство – институт «созанды»? Скажите мне откровенно: кто из вас что-либо знает об этом? Вряд ли. И снова – жаль. Я ведь, не случайно упомянул легендарную Тўфу. Мальчишкой, мне доводилось не раз видеть её живьём, вместе со своим ансамблем.

Этому явлению, которое могло возникнуть исключительно на бухарской почве и нигде более, очень сложно найти совершенно чёткое определение. Созанда, это не просто певица или танцовщица, развлекающая гостей на разного рода мероприятиях («маърака», «муборакбози», «тўй» и прочее). Искусство созанды сродни искусству японской гейши: она обязана была обладать огромными познаниями и талантом во многих областях. Чтобы не только создать соответствующую праздничную атмосферу, развлекая и зажигая гостей, своей воистину дьявольской игрой на кастаньетах («кайрок»), не только уметь декламировать классиков суфийской поэзии и читать речитативом импровизированные стихи, но и нередко доставлять особое удовольствие мужчинам, отпив из предложенной ими пиалы крепкий сорокаградусный напиток, продолжая, при этом, свою программу, чётко соблюдая меру и опасно балансируя на грани дозволенного общественной моралью.

Причём, высокая степень деликатности и ответственности ложилась на обе стороны. Скабрёзным шуткам со стороны мужчин здесь также было не место, ибо это расценивалось как духовное фиаско и сводило на нет высокую роль искусства. И чем выше по интеллекту и культуре была семья, в которую приглашали созанду, тем ярче раскрывалась прелесть данного искусства.

Кураж, захватывающий присутствующих гостей и артистов не поддаётся словесному описанию. Это необходимо видеть воочию и присутствовать непосредственно. На подсознательно-психологическом уровне происходит как бы некое соревнование между двумя культурами, олицетворением которых служат: с одной стороны – мужчина и женщина, с другой – упоенный высокой мистической поэзией ислам, противостоящий соблазнительному иудаизму. Всё грозит смешаться и выйти из-под контроля: в порыве опьянённого экстаза открываются какие-то неведомые каналы, являясь источником творческого вдохновения, и душа как бы просится выйти наружу. Кажется, ещё

немного и – не устоять перед соблазном и искушением.

Незаметно для себя, скромно сидевший дотоле зритель, становится одним из действующих лиц спектакля, разыгрываемого созандой. Красоту и прелесть этого действа невозможно постичь вне контекста традиций ислама и органично вошедшей в его плоть элементов иудейской культуры, но культуры совершенно особого рода, близкой и родственной исламу.

Ещё раз повторюсь, что это достаточно сложное искусство, в роли, которой невозможно вообразить представителей какой-либо другой нации, поскольку оно родилось в недрах мусульманско-иудейской культуры на земле Бухары. И огромная заслуга в этом, как новаторам, принадлежит конечно же бухарским евреям.

Разве можно забыть эти: «Биё як, биё як…, биё ду, биё ду…» (тадж. «Приди раз, приди раз…, приди два, приди два…»)

Помню, как будучи у нас в гостях, мой дядя, грубо обняв одной рукой своего друга и коллегу по совместной работе Юрия Романовича Борухова – этого умнейшего врача, которого с благодарностью вспоминают многие мои ровесники, – а другой – нежно поглаживая его по лысине, со свойственной ему прямотой выпалил:

– Ин ҷувута каллеш – бигис, чиба ки турмуки тагаля мехурад. (тадж. «У этого еврея голова – шило („острый ум“), а всё потому, что он употребляет бараньи яйца»).

Находясь в грубых «тисках» своего приятеля, немногословный и скромный Борухов, словно мартовский кот, в ответ только улыбался и что-то нежно мурлыкал себе под нос, захмелев порядком от обилия спиртного. Дядя же, был просто привязан к этому замечательному и добрейшему человеку. И хотя, порою, грубо подшучивал над другом, тем не менее, любил его всей душой. Как и искренне уважал семью своего товарища, с которой, казалось, давно и прочно породнился.

А в центре дастархана, на широком и плоском блюде, переливаясь перламутровым глянцем и отсвечивая бликами, словно огромная гроздь винограда, сверкала «гора» из бараньих яичек, обжаренных с огромным количеством лука.

Юрия Романовича не стало в 1993 году. И – опять таки – жаль. Потому что, видать, ему на роду будет написано – остаться в числе тех, «кому не дозволено вступить на землю обетованную».

Но я уверен, что именно благодаря таким людям как он, нынешнее поколение бухарских евреев может теперь наслаждаться той долгожданной свободой, которую они по праву заслужили.

И это вовсе не пустые слова. Они находят своё подтверждение в реальности: бухарские евреи, перенёсшие на себе все тяготы судьбы, извлекли для себя очень важный урок, который неплохо было бы перенять и многим из нас. Урок этот заключается в сохранении доброй памяти о тех, кто также лелеял в душе заветную мечту о свободе, но не дожил до этого светлого дня. И ярким подтверждением сказанному является замечательный сайт-мемориал, скромно озаглавленный, как «Bukhara Jews Memory». Это лишний раз свидетельствует о том, что евреи, как ни один другой народ, крепко усвоили для себя важнейшее правило выживания: народ будет жить до тех пор, пока сохраняется память о своей истории. И – благодарность к своим предкам, добавил бы я.

К чему лукавить: мне достаточно хорошо знакомо предвзятое отношение к евреям, распространённое среди определённой категории лиц и базирующееся на том, что, дескать, «рыба ищет, где поглубже, а еврей – где получше». Ничего, кроме жалости, подобные люди у меня не вызывают. Ибо, прекрасно известно из истории, что во все времена и в любых странах евреи, адаптируясь к местным условиям и специфике, старались активно проявлять себя не только в различных отраслях промышленности и народного хозяйства, но в значительной мере и в науке, литературе, искусстве, способствуя подъёму экономики в целом.

И, если из какой-либо страны начинается их «исход», то виноваты в этом не евреи, а вероятнее всего те унизительные условия, в которые их ставят, не позволяя данному народу реализовать свой талант в полной мере. Как на благо себе, так и во благо того государства, в котором они в данный момент проживают. Как известно, от хорошей жизни не бегут. Следовательно, нужно не евреев винить, а задуматься над собой: «видимо, что-то неладно в самом королевстве датском».

До тех пор, пока не прекратится обсасывание и смакование таких тем и понятий, как «сионизм», «мировой заговор», «еврейский вопрос» и т. д., до тех пор общество обречено барахтаться в болоте невежества и мракобесия, выставляя себя на всеобщее посмешище. Потому как, кроме ненависти, желчи и раздора они ничего не несут человечеству.

Теперь, когда евреи вырвались из тисков многовекового рабства и унижения, меня начинают мучить вопросы совершенно иного порядка: «Сумеют ли они, лишившись традиционной почвы и подпитки, очутившись на другой земле, сохранить свой уклад, свои традиции, свою целостность? Не нависла ли над человечеством угроза исчезновения этой уникальной культуры ввиду отсутствия прежней инфраструктуры? Не грозит ли им

ассимиляция и полное растворение в западных ценностях, и, как следствие, предание забвению своих многовековых корней?»

Для меня с очевидностью ясно только одно: того прежнего бухарского еврейства и той атмосферы, что окутывало и подпитывало его веками, теперь уже никак не вернуть. Его никакими силами не воссоздать искусственно. Оно умрёт вместо со мной, с моим поколением бухарских евреев.

Ну, а то, что новое поколение станет более свободным и раскрепощённым, в этом опять таки, я нисколько не сомневаюсь и даже радуюсь за него. Да, они, конечно же, как губка впитают в себя всё, что получат от своих родителей, и очень возможно, что ещё долгое время в кварталах Квинса и Бруклина не умолкнет таджикская речь, но это уже всё равно будет не то. Совсем не то…

– Яша-а! Илоҳим ту мури, кани хона даро, ҷимпира пўш! Хунук мехури, касал меши! («Яша-а! Чтоб ты сдох, а ну марш домой, джемпер одень! Простынешь, заболеешь!»)

– Иби кай мурам, Симхо, бо патинки сии шиш пўшти? Каш, кани, тез-тез! («Боже ж мой /когда мне умереть/, Симхо, ты опять надел ботинки тридцать шестого размера? Ну-ка, сними их сейчас же!»)

– Додик, ҳозир дуди маргата мебурорам. Инҷа биё кани! («Додик, сейчас я из тебя твою душу прахом пущу! Ну-ка подойди сюда!»)

– Не, ана! («А вот, нет!»)

– Не, ми? («Нет», да?»)

– Ҳа, ана! («Да, вот!»)

Да-а… подобных монологов, оглашавших некогда улицы старой махалли, теперь вряд ли кто когда-нибудь услышит. А может быть оно и к лучшему? Пусть этот кусочек маленькой «бухарской Одессы» останется только в моей памяти, в моём сердце.

Я стою совершенно один, посреди некогда оживлённого квартала и нежно провожу рукой по ветхой стене, обмазанной вперемешку глиной с соломой и тихо, как сумасшедший, разговариваю с нею. А она продолжает упорно молчать, словно уснула, впав, в летаргический сон или обиделась на кого-то. На кого?

Может быть, я напрасно переживаю по поводу забвения традиций и прочего? То, с чем мне в последнее время приходится сталкиваться, что я нахожу в интернете, по разговорам друзей,

все это говорит о том, что мои опасения, напрасны. И это меня радует, вселяя надежду на то, что старая махалля может быть ещё проснётся? И аисты вновь возвратятся на прежние гнёзда?

Нет пророка в своём отечестве…

В далёкие и мрачные годы застоя, которые сегодня принято поливать грязью, в одном из городов Средней Азии, прославившимся своей тысячелетней историей и шедеврами древней архитектуры, преспокойно себе продолжала жить своей тихой и размеренной жизнью многочисленная община бухарских евреев. У них был свой квартал и своя синагога, которая находилась в самом центре города, возле Ляби-хауза.

Синагога представляла собою старое и невзрачное глинобитное здание каркасной постройки и была совсем неприметной. Скромно, как бы притаившись сбоку, она не мозолила глаза советской власти, а потому и не привлекала к себе особого внимания. Как и сами евреи, проживаемые в квартале.

Одно время, раввином в этой синагоге являлся Исаак-плотник. Не пугайтесь: просто, раньше, в молодости он был обычным столяром, а потом, в «перестроечные годы», окончив какие-то трёхмесячные курсы в Израиле, вновь вернулся на «родину», переквалифицировавшись в раввины.

Среди местных жителей, отличавшихся плохо скрываемой завистью к случайным выскочкам и саркастическим отношением к подобного рода метаморфозам, прошлое новоиспечённого ребе являлось излюбленной темой разговоров в узком кругу: это была та самая отдушина, куда бедный еврей мог слить свои негативные эмоции.

– Ин каса бинетон, кани: беганки Исоки-дурезгар имрӯз одам шуд! («Нет, вы только гляньте: вчерашний Исаак-плотник, сегодня вышел в люди!»)

Такое нередко можно было услышать за его спиной. В глаза же, все с ним подобострастно здоровались и улыбались.

Однако, как любой проницательный еврей, он прекрасно знал истинную цену этим улыбкам, внутренне обижаясь на своих сородичей и искренне полагая, что «нет пророка в своём отечестве».

Однажды, уже в годы горбачёвской «гласности» и «перестройки», бухарскую синагогу посетила группа туристов из Америки. Одна из женщин этой группы, на прощание протянула раввину десять долларов. Все это видели.

В совершенстве изучив подлый нрав своих соплеменников, Исаак, едва только нога последнего туриста покинула синагогу, демонстративно встал в центр и, высоко вскинув свою руку с зажатой зелёненькой бумажкой, поспешно обратился к своим

землякам:

– Эй, ҷувуто, бинетон! ҳаммотон бинетон: ин ҳазор доллар не, сад доллар не. Ин фақат даҳ доллар! Баъд, пага нагӯетон-ки, «Исоқ – миллионер!!

(– Эй, евреи, смотрите! Все смотрите: это не тысяча долларов, и даже не сто. Это всего лишь десять долларов! Потом не говорите, «Исаак – миллионер»!)

И… сунул купюру в карман.

В эту минуту он как никто понимал и сочувствовал Моисею: как, все-таки, тяжело жить с собственным народом и, таская это «стадо» по пустыне, тщетно пытаться наставить его на путь истинный!

Ош-и-Бахш (еврейский плов в мешке)

Еврейский плов «Ош-халта». Фото автора

Кухня бухарских евреев внешне совсем в незначительной мере отличается от традиционной кухни бухарцев. Однако… (Тут я обязан – как настоящий еврей – многозначительно поднять указательный палец вверх!) свои маленькие секреты, всё же, имеются. Причём, выудить эти секреты – сложная задача, если не сказать больше – безнадёжная. Даже мне, прожившему с ними бок о бок не один десяток лет, сделать этого так и не удалось. Нет-нет, это вовсе не из-за вредности – бухарские евреи такие же приветливые и гостеприимные: «Пожалуйста, проходите, располагайтесь, угощайтесь, но… лишних вопросов не задавайте. Слушайте, зачем вам знать, как это делается? Оно вам надо? Что? Ай, отстаньте! Лучше ответьте мне: вкусно? Ну, таки ешьте, на здоровье!»

Возможно, я как всегда, несколько «пересаливаю», так сказать, в целях более художественного отображения действительности. Вполне возможно. Зато, о повествуемой ниже истории, могу ручаться на все «сто», поскольку она записана со слов моего старшего брата, которому в начале 60-х годов прошлого столетия, будучи ещё маленьким ребёнком, довелось побывать в еврейской семье, где они вместе с папой вкушали

знаменитый бухарский плов в мешке, именуемый в простонародье, как «ош-халта» (тадж. «ош» – «еда», «халта» – «мешок») Или – как его ещё называют по-другому – «Бахш» («Жертвенный»)

В те далёкие советские времена, мой отец работал редактором районной газеты в городе Навои, что расположен в 100 км к северо-востоку от Бухары. Директором же типографии в ту пору являлся очень представительный мужчина с импозантной колоритной внешностью и горделивой осанкой, который проживал в Кермине. Фамилия его – конечно же – стёрлась со временем, однако помнится, что звали его Юнус-Ака (а быть может, Юсуф-Ака?).

Отца моего, Юнус-Ака уважал не только «по статусу», но – в большей мере – за то, что оба они были «земляками», выходцами из Бухары. А потому, довольно часто, ближе к концу рабочей недели, пожилой коллега, заговорчески подмигнув, приглашал своего товарища к себе в гости:

– Бахшилло-Ака! Имрӯз хони мо, якта ош-халта… («Бахшилло-Ака! Сегодня к нам домой: один мешочек плова…» тадж.)

Естественно, от такого угощения трудно было отказаться. В одну из рабочих поездок, папа взял с собою старшего из сыновей. Таким образом, брату впервые пришлось столкнуться с еврейской кухней.

Из всего виденного, запомнился уютный еврейский дворик, волшебные запахи, доносящиеся откуда-то со стороны кухни, ну и – естественно – сам плов, вкус которого до сих пор воскрешается, стоит лишь пройти мимо еврейской махалли.

Причём, плов готовил непосредственно сам хозяин дома. Попотчевав гостей зелёным чаем и традиционными лёгкими закусками, Юнус-Ака встал из-за стола и исчез на кухне, откуда вскоре вышел с небольшим медным подносом, на котором покоились дымящиеся небольшие мешочки.

– Как?! – перебил я брата. – Разве, не в одном большом мешке готовится «ош-халта»?

– Я не знаю – как и в каких мешках готовится это блюдо – чистосердечно сознался брат, уважающий во всём точность и достоверность. – Я только констатирую то, что мне довелось видеть своими глазами.

Так я впервые узнал, что во многих еврейских семьях, этот плов готовился в порционных мешочках.

«А ведь, и в самом деле, очень удобно, гигиенично и практично» – подумалось мне.

Перед каждым участником трапезы, Юнус-Ака самолично

положил по мешочку, вмещающем не более 300 – 350 граммов божественного плова, после чего, неизвестно откуда на столе появился графинчик с еврейской водкой («щехол»), которая делается из чёрного винограда, достигшего полной зрелости и превратившегося в кишмиш.

– Бахшилло-Ака, миограмм-миограмм, а? («Бахшилло-Ака, по несколько граммов, а?» тадж.) – обратился хозяин к отцу, который расплылся в улыбке: еврейский «щехол» уже доводилось пробовать ранее и, следовательно, заценить.

Ели руками, прямо из мешочков. Как и положено, рядом, сбоку от каждого, располагались традиционные салфетки для рук («сачок»). Плов был чудесен и восхитителен: все его ингредиенты были мелко порублены и по размеру выглядели не больше самих рисинок. Было много зелени (кинзы), а ещё запомнился вкус нежного курдюка, который в сочетании с печёнкой и всевозможными специями создавал неповторимый специфический букет, присущий только данному блюду.

Вот, собственно и все впечатления, которые удалось вынести брату из своего далёкого детства. Излишне, наверное, описывать достоинства еврейского плова в мешочке – это надо попробовать самому. А потому, я предлагаю вам приступить к непосредственному исполнению.

Масло растительное – 100 мл;
Курдюк (баранье сало) – 350 г;
Баранина (б/к) – 500 г;
Печень баранья – 350 г;
Рис («Золотистый») – 900 г;
Лук репчатый – 100 г;
Лук зелёный (перья) – 150 г;
Реган (базилик) – 10 г;
Кинза – 250 г
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира, барбарис)

Собственно, никаких сложностей в этом рецепте нет, разве что, за исключением тех нюансов, о которых знают лишь сами бухарские евреи. Тем не менее, я рискнул, и то, что у меня получилось, представляю на суд читателя.

Следует отметить только, что все ингредиенты мелко рубятся от руки. Для того, чтобы облегчить себе работу, мне пришлось слегка подморозить баранину и курдюк: в этом случае, мясо и жир легче режутся на тонкие пласты с тем, чтобы исполосовать их острым ножом на полоски а затем, развернув, порубить на маленькие кусочки. После чего, подготовленный фарш можно

отправить в глубокую миску.

Несколько иначе, следует поступить с печёнкой. Тщательно промыв её под краном, я осторожно снял плёнку, срезал всё ненужное и лишнее (отводы и прочее…), после чего, разрезал печень на тонкие пласты, сложил их в миску и обдал крутым кипятком. Выдержав несколько секунд, слил осторожно воду, дал возможность немного остыть, а затем поступил точно так же, как и с мясом – мелко порубил и соединил всё с фаршем.

Потом, почистил лук, разрезал его пополам, нашинковал вначале полукольцами, а затем, развернув, мелко порубил. Зелень перебрал, промыл и также, изрубил всю острым ножом. То же самое было проделано и в отношении перьев зелёного лука и райхона. После чего, всё это отправил в общую миску, всыпал (не промывая и не замачивая!) пачку риса, прошедшего обработку паром, влил рафинированного растительного масла (я использовал смесь кунжутного и растительного, в соотношении 1 : 10 соответственно), посолил, добавил специи и хорошенько перемешал содержимое миски.

Этапы приготовления. Фото автора

Заранее, поставил на конфорку казан, залитый на три четверти водой и, накрыв крышкой, оставил закипать. А сам, тем временем, принялся укладывать фарш в мешок. Мешок, кстати, годится не всякий. Как правило, на Востоке для этого используют мешки, сшитые из плотной мешковины наподобие рогожи или очень плотной грубой бязи. За неимением должной ткани, я на глаз выбрал в магазине ткань, похожую на мешковину, которую счёл подходящей по плотности. Следует проследить, чтобы ткань была без красителей, которая в кипятке может

окраситься и, следовательно, испортить весь ваш труд.

Объем мешка должен быть таким, чтобы по окончанию закладки в него фарша, оставалось бы ещё немного пространства (не менее 10 – 15% от общего объёма мешка), поскольку, в процессе варки, рис имеет обыкновение увеличиваться в своей массе более чем в два раза. Следовательно, узелок необходимо завязывать значительно повыше, оставляя немного места для содержимого, которое обязательно со временем увеличится, заполнив собою всё пространство мешка.

Завязав крепко-накрепко узелок, остаётся лишь очень аккуратно опустить мешок в кипящую воду таким образом, чтобы он полностью погрузился «с головой». Как только вода закипит, необходимо убавить пламя конфорки до минимума и плотно закрыть крышку казана. После чего, можно на два с лишним часа забыть о плите и заняться другими домашними делами. За всё время варки, можно лишь дважды вспомнить о содержимом, осторожно перевернув мешок с пловом на другой бочок.

Как вынимать мешок и раскладывать плов по тарелкам, полагаю, догадаетесь и без меня. Напоследок, мне остаётся только сказать, что традиционно, этот плов готовится евреями с пятницы на субботу, поскольку, исходя из религиозных соображений, суббота является священной и работать в этот день противопоказано. И скажу вам откровенно, сей факт меня очень обрадовал и показался даже глубоко символичным. Потому, что, вспомнив, что меня – в какой-то мере – можно причислить к представителям сразу всех трёх основных конфессий (родился мусульманином, рос среди евреев, проживаю в России), плов этот я принялся готовить с четверга на пятницу, которая, как известно, священна для мусульман. Таким образом, у меня получилось три (!) выходных дня, в течение которых я ел узбекский (по происхождению) плов, восхищался еврейской смекалкой и радовался, что живу в России!

Рўған-кабоб (Жаркое)

Ещё одним из самых распространённых блюд еврейской кухни, несомненно, является «рўған-кабоб». И вот что, в связи с этим, интересно отметить: если предыдущий рецепт можно безоговорочно отнести к еврейской кухни, ввиду его исключительности и неповторимости, то данный рецепт, как нельзя ярко и наглядно свидетельствует о влиянии местных кулинарных традиций на еврейскую кухню, ибо, нижеследующий рецепт, лишь в самой небольшой степени отличается от тех кабобов, что широко распространены среди основного народа, проживающего на данной территории. Что лишний раз подтверждает известный тезис о безусловном взаимовлиянии этих двух народов не только в сфере культуры и искусства, но и в не меньшей степени, в кулинарной области.

Из продуктов нам понадобятся:

Масло растительное – 350 мл;
Курдюк (бараний жир) – 250 г;
Картофель – 1 кг;
Баранина (парная) – 1,5 кг;
Лук репчатый – 500 г (5 шт.);
Помидоры – 250 г (3 шт.);
Томат-паста 30% – 2 ст. л. (60 г);
Специи (соль, перец чёрный молотый, сахар-песок);
Кинза – 1 пучок (30 г).

Итак, для начала, необходимо вычистить и промыть овощи и подготовить мясо.

В разогретый казан влить масло, накалить его и в два-три этапа обжарить в нём вначале картофель. Если картофелины набольшие, то лучше, обжарить их целиком. Крупные картофелины можно разрезать пополам. Обжаривать следует до того момента, пока картофель хорошенько не схватится румяной корочкой и не покроется красновато-коричневой корочкой. Почти готовый картофель изъять шумовкой на широкое блюдо, а масло остудить и слить в отдельную миску: оно ещё вполне пригодится в хозяйстве.

Поставить снова казан на плиту и опустить в него порезанный на небольшие куски (по 25 – 30 г) курдюк. Подождать, пока он не вытопится наполовину, после чего, можно опускать куски баранины (по 30 – 40 г), вместе с косточкой. В первую очередь, следует закинуть мясо с трубчатыми

и мозговыми костями, а уже следом – остальное. Помешать пару раз и оставить в покое.

Когда, через некоторое время, сок испарится, а само мясо начнёт покрываться корочкой, можно забросить нашинкованный полукольцами лук. Посолить, поперчить и перемешать таким образом, чтобы лук оказался снизу. Ещё через 10 – 12 минут, добавить пару столовых ложек томатной пасты (30%), тщательно перемешать содержимое казана, выждать с минуту-две, и затем, опустить порезанные произвольно помидоры. Вновь перемешать, добавить пару чайных ложек сахара-песка и через 1 – 2 минуты, залить стаканом воды. Как только вода закипит, убавить огонь до самого минимума, в последний раз всё перемешать, добавить остальные специи, уложить аккуратно сверху на мясо весь картофель и плотно прикрыть большой глубокой миской так, чтобы диаметр миски идеальным образом совпал по окружности казана в том самом месте, где заканчивается верхняя граница соуса. Другими словами говоря, миска, которая в данном случае будет служить одновременно крышкой, должна плотно накрыть содержимое казана.

В дальнейшем, остаётся только выждать минут 25 – 30, пока картофель и мясо не дойдут до готовности. За это время, можно промыть зелень и мелко её порубить. Иногда, для пущей пряности, вместе с кинзой, также мелко рубится молодой чеснок. По готовности, огонь можно выключить, выложить кабоб на широкое плоское блюдо и посыпать сверху ароматной зеленью. Перед подачей, можно украсить блюдо свежими овощами (помидоры, огурцы), а также перьями зелёного лука.

Маи (Жареная рыба)

«Маи» – «Рыба». Фото автора

Что такое «мороженая рыба» до недавних пор мои земляки точно так же не знали, как жители Ленинграда не знали о существовании в продаже живой рыбы. Все это я называю парадоксом географии, ибо никак иначе это явление объяснить невозможно.

Возвращаясь к нашему рецепту, отмечу, что рыба в еврейской кухне занимает далеко не последнее место. Мы же, лишь коснёмся того, что наиболее просто в приготовлении и, следовательно, является распространённым.

Из продуктов нам понадобятся:

Масло растительное – 500 мл;
Филе судака – 1 кг;
Мука – 300 г;
Соль – 30г;
Чеснок – 20 г.

С советских времён, в республиках Центральной Азии, чрезвычайно популярным блюдом является жареная рыба, которая продаётся почти на каждом углу. Небольшое крытое помещение, с длинным узким столом и огромным котлом

посередине – вот, пожалуй, и все основные средства, необходимые для того, чтобы заняться этим нехитрым (на первый взгляд) занятием.

Уважающий клиента и свою работу «маипаз» (мастер, приготавливающий рыбу), в обязательном порядке подыщет какое-нибудь живописное местечко (желательно, рядом с журчащим арыком, в тени вековых чинар), которое заставит достаточным количеством «тапчанов» (род восточной тахты), украшенных коврами и стёганными атласными ватными одеялами («кўрпача»), оборудует место для чайханщика с самоваром и постарается подобрать соответствующую фольклорную музыку для того, чтобы посетитель мог насладиться по полной, то есть, на восточный манер. И – поверьте – местные жители особо обращают внимание на такие «мелочи», ибо это говорит о многом.

Естественно, не последнюю роль играет само качество приготовленной рыбы. И хотя, особой сложности с приготовлением рыбы, казалось бы, не существует, тем не менее, капризный и избалованный клиент может в любой момент изменить «своему» мастеру и найти другое место, если ему что-либо не понравится в обслуживании. Тем более, что жареная рыба, порой, стоит гораздо выше, чем, скажем, плов или шашлык.

А сам процесс приготовления жареной рыбы мало чем отличается от того, к чему привыкла любая хозяйка. Рыба (как правило, судак) тщательно разделывается на филе (без кожи), обваливается в муе, смешанной с солью и небольшими партиями обжаривается в большом количестве хлопкового масла. После чего, румяные аппетитные куски извлекаются из казана специальной шумовкой в огромный таз, а оттуда уже, попадают на весы, после чего, укладываются на порционные тарелки. К рыбе, принято подавать свежую лепёшку, испечённую в тандыре и чайничек горячего зелёного чаю.

Тройная уха

Что такое «мороженая рыба», до недавних пор, мои земляки не имели никакого представления, точно так же, как и жители Ленинграда не знали о существовании в продаже живой рыбы. Все это я называю парадоксом географии, ибо никак иначе это явление объяснить невозможно…

После знаменитой горбачёвской «перестройки» и ельциновской «демократии», в ходе которых во всех бывших республиках Советского Союза ускоренными темпами пошли преобразовательные процессы, сопровождавшиеся различного рода социальными эксцессами и прочее, наша квартира в Питере, на какое-то время, превратилась своего рода «перевалочную базу» или коммунальную квартиру. В поисках работы и лучшей (а вернее – достойной) жизни, люди вынуждены были покидать веками насиженные «гнезда», перебираясь кто куда: в Россию, в Израиль, в Германию, в Штаты…

Так, очередным гостем в нашей квартире оказался мой товарищ Витя А., с которым мы некогда прожили в одном дворе более 20 лет. А надо сказать, что на родине, в Бухаре он был уважаемым и исключительно «нужным» человеком. Что и говорить, – заведующий кожно-венерологическим диспансером – должность, знаете ли, требующая почтительного отношения со стороны любого мало-мальски воспитанного и культурного человека. Особенно же, в советскую эпоху.

Погостив у нас с недельку, Виктор, который не скрывал своего восторга по поводу нашего гостеприимства, перед самым своим отъездом, взял с меня слово – позвонить ему, когда я в очередной раз соберусь посетить Бухару. А поскольку я считаю себя человеком обязательным, то понял, что какую-то часть своего отпуска придётся посвятить своему товарищу.

Все так и случилось. Едва я ступил на землю Благословенной Бухары, как в квартире моей мамы, где я остановился, раздался телефонный звонок.

– Ну что, «питерский балтиец» – узнал я его голос, на другом конце провода, – небось, соскучился по настоящей рыбалке? В выходные ничего не планируй – мы поедем на Тудакуль.

И не дав мне опомниться, он быстро бросил трубку.

Как и следовало ожидать, в выходные к нашему дому подъехала машина и стала сигналить. Я наспех переоделся, попрощался с домашними и мы покатили в сторону волшебного изумрудного озера, расположенного в 50 километрах от Бухары, среди жёлтых песчаных барханов.

– Слушай, Витя – внезапно вспомнил я. – А я ведь, не захватил с собой удочку?!

– Там все уже есть. – улыбнулся моей наивности Виктор и, коротко переглянувшись с водителем, громко расхохотался.

Мы прибыли на какой-то совершенно безлюдный полуостров, в середине которого сиротливо ютилась небольшая рыбацкая хижина, покрытая вместо крыши тростниками камыша. Немного поодаль стояла машина-автолавка ГАЗ-53. Возле хижины суетились несколько человек, которые завидя нас, выстроились как по команде в ряд, улыбаясь и приветствуя, по-восточному скрестив руки на груди и прижав их к сердцу. Судя по тому, как почтительно они разговаривали с Витей, я понял, что все уже было обговорено и продумано заранее. Я тут же сник. Все это мне напомнило фильм «Особенности национальной рыбалки», который только-только вышел на экраны кинотеатров. Наконец, до меня дошло, почему на мой вопрос об удочке, Витя так рассмеялся.

Тем временем шофёр, достав из багажника ящик водки, натужно пыхтя, пронёс его мимо меня вглубь хижины. Немного в стороне я заметил наспех сооружённое из глиняных кирпичей приспособление, на которое двое молодых людей устанавливали большой казан ёмкостью примерно 30 литров.

Витя жестом пригласил меня под навес, примыкавший к хижине. Здесь я заметил длинный узкий стол, с двух сторон, уставленный длинными же лавками. Под навесом было удивительно прохладно. Всюду, куда бы я ни бросил взгляд, меня окружало бескрайнее озеро. Поверхность «зеркала» была спокойной, но спокойствие это было величественным и умиротворяющим.

– Да-а, – подумалось мне в тот момент, – здесь никуда не надо спешить: ни тебе метро, ни «час пик». Господи, хорошо-то как!

– Ну что, начнём? – вернул меня Витя на грешную землю.

Зная, что сопротивляться бесполезно, я лишь беспомощно и покорно кивнул головой в ответ.

Один из парней подошёл к автолавке и открыл дверь. Моему взору предстал такой ассортимент свежей рыбы, что ему позавидовал бы не один директор фирменного рыбного ресторана.

– Сейчас специально для тебя приготовят тройную уху. – сказал Витя, разливая в стаканы охлаждённую водку.

Вначале в кипящий котёл были спущены небольшие (с ладонь) караси. Когда они сварились, повар выловил их и, уложив на блюдо, отправил угощение куда-то вглубь хижины.

Затем в казан отправились сазаны средних размеров. Когда и они были сварены, я с удовольствием стал потирать руки, предвкушая отведать карпа, но товарищ меня остановил.

– Нет, наше блюдо ещё впереди – пояснил он мне.

Наконец, настала очередь жереха. Через некоторое время нам вынесли большое плоское блюдо, на котором были уложены в ряд несколько рыбин, спровоцировавшие своим внешним видом обильное выделение из слюнных желёз. Рядом в касушках подали бульон, в котором варилось три вида рыбы. Что и говорить: слова тут бессильны выразить то наслаждение, которое я получил, запивая его после очередной стопки холодной водки.

Одним словом, «порыбачили» мы славненько…

Не так давно в моей квартире раздался телефонный звонок. Звонил Витя. Из Германии. Теперь он живёт там. Вернее, правильнее будет сказать, что там присутствует только его тело. А сам он живёт, судя по его разговорам, в далёкой, но близкой его сердцу Бухаре. Там, где осталась частица его души, не смирившаяся ни с социальными, ни с политическими катаклизмами, происшедшими за тот относительно короткий промежуток времени, что останется в истории как «постперестроечное» время.

Потому, что душа человека живёт по своим законам и в совершенно ином измерении, где главными ценностями являются такие «малозначащие» и незаметные (на первый взгляд) вещи, как детство и старый родительский дом, дворовые игры и озорные проделки, бегство с уроков в кинотеатр и вечный футбол до поздних сумерек, и ещё многое-многое другое из того сладостно-щемящего прошлого, что так согревает наши души теперь, когда мы стали взрослыми. А, следовательно, помогает нам жить и оставаться людьми.

Глава 14. Раз – лепёшка, два – самса!

Торговля лепёшками на «Крытом рынке». Фото автора

«За грош дадут лепёшек на два дня,
Кувшин водой наполнится, звеня, —
И надо ли, чтоб меньший звал владыкой
Иль равный чтоб слугою звал меня!»

Омар Хайям, «Рубаи»

(переводчик: Ц. Бану)

Спросите любого жителя Центральной Азии: «Что является самым ценным на земле?» и – я почти не сомневаюсь – ответом будет «Хлеб».

Я не ошибся, написав это слово с заглавной буквы, поскольку, к этому продукту тут совсем иное отношение, нежели в других частях света. Можно даже сказать, чересчур болезненное.

– А ну, поклянись, в таком случае, хлебом! – требует, порой в пылу спора, иной восточный человек у своего земляка, и будьте уверены, оппонент немедленно вынужден будет сказать правду.

«Фи-и… – подумает, возможно, кто-либо из читателей. – Подумаешь: ну и поклялся бы понарошку… Что из того…

На Востоке подобный номер так просто не пройдёт: там, сто раз подумаешь, прежде чем взять на себя такой грех. Во всяком случае, я говорю о своём времени. Вполне возможно, что сегодня многое изменилось…

Впрочем, я был бы не совсем прав, утверждая, что только восточные люди способны оценить по достоинству этот важный продукт. В начале 80-х годов прошлого века я впервые очутился в Ленинграде, где мне довелось работать в шахматном клубе, который находился в самом оживлённом районе города, рядом с Домом Ленинградской Торговли. Гардеробщицей работала пожилая Екатерина Васильевна, прошедшая суровые годы блокады и не понаслышке знавшая истинную цену хлебу.

В двух шагах от нашего клуба располагалась знаменитая «Пышечная», которую сегодня рекламируют, как самую «старую» в городе на Неве. Где, в радиусе 5 – 10 метров от её входа, на тротуаре валялись куски ржаного хлеба. Дело в том, что помимо пышек, там ещё торговали и котлетами. В последних, по всей вероятности, хлеба было больше, чем мяса. А потому, как правило, котлета съедалась, а хлеб (который, кстати – если мне не изменяет память – стоил 2 копейки), просто-напросто, выбрасывался на тротуар.

Нашему возмущению не было пределов: как же так можно?!

Ни слова не говоря и не сговариваясь, поначалу, мы молча убирали хлеб с тротуара, складывая его в специальный ящик. Пока… пока однажды, в бессилии опустившись прямо на тротуар, Екатерина Васильевна не заплакала.

– Ленинградцы! – взмолилась она, обращаясь к проходящей мимо толпе. – Люди! Что вы делаете?! Ведь, это же хлеб!

Народ испуганно шарахался от несчастной старушки в сторону и спешил по своим делам. А ведь, с момента блокады не прошло тогда и сорока лет! Чуть более одного поколения. Видать память человеческая слишком коротка…

Однако, похоже, я как всегда, несколько отвлёкся.

Возвращаясь к среднеазиатскому хлебу, стоит сказать несколько слов о том, что значит для местных жителей «нон» – так зовётся на Востоке хлеб. И в первую очередь, под этим словом подразумевается, конечно же, лепёшка.

Существует огромное многообразие лепёшек, отличающихся как, по характеру замешивания специального теста, так и по региональным признакам. Тут тоже, каждая область, каждый регион старается упомянуть об «особых» вкусовых свойствах «своей» лепёшки, и это понятно. Однако существуют особые сорта, которые по праву зарекомендовали себя не только на всей территории Узбекистана, но и широко известны далеко за пределами Центральной Азии. К ним, безусловно, следует отнести знаменитые самаркандские лепёшки, наиболее распространённым видом которых считается «оби-нон», который, между прочим, выпекают из простого теста на основе особой закваски. Именно от неё, в первую очередь, зависит неповторимый вкус и качество этого изделия. Естественно, существует немало других названий – не менее известных – однако, я не стану сейчас перечислять их, поскольку, могу нечаянно пропустить какое-либо название и тогда, «земляки» уж точно мне этого не простят.

Для приготовления таких лепёшек, используют заранее приобретённую закваску, или разводят сами. У каждой семьи хлебопёков имеется «свой фирменный» рецепт закваски, который передаётся по наследству.

Как правило, процесс брожения может длиться несколько часов (иногда, сутки). Затем засыпают муку, вливают воду и замешивают тесто. После замеса, тесто также оставляют ещё на несколько часов для того, чтобы оно окончательно выбродило. Часть закваски «хамир-турш» («кислое тесто», а попросту, дрожжи) оставляют на «потом», для следующего замеса.

По окончании брожения тесто разрезают на соответствующие куски, делают «завола» («колобки»), оставляют их на некоторое

время, после чего, разминают в заготовки-полуфабрикаты. Затем, снова оставляют на расстойку и только потом, пробив в серединке «чакичем» (специальный инструмент для нанесения орнамента), отправляют в раскалённую печь-тандыр.

Помимо «оби-нона», существует масса других разновидностей, технология которых различна: «нон-и-кульча» (по другому, «ширмой-нон»), закваской для которых служит специальный отвар, приготавливаемый из гороха с добавлением аниса; «патыр» – довольно распространённый вид слоёной лепёшки; «қатлама» – обжариваемый на сковороде, и ещё много-много других.

В одни лепёшки, принято добавлять бараний курдюк или нутряное сало, в другие – кунжутное масло и даже мелко порубленный лук, третьи – готовятся на основе перебраженных сливок; четвертые – со шкварками, и так далее. Словом, перечислить их все, достаточно сложная задача.

Отдельные виды лепёшек посыпаются маком либо семенами кунжута. Помимо прочего, существуют особые виды, которые специально высушивают на солнце, после чего, складывают и хранят длительное время. Подобные лепёшки принято использовать во время приготовления специальных блюд («кийма-кабоб» – «жаркое из фарша»), когда, в самом конце, их опускают в казан, плотно прикрыв крышку: по прошествии некоторого времени, под воздействием пара, они размягчаются, вбирая в себя влагу, становятся изумительно вкусными и сытными. Такие хлебные изделия, достаточно часто, путники берут с собой в дорогу: они заменяют собою промышленный хлеб, а кроме того, напоминают об оставленной родине.

Поскольку, хлеб на Востоке относится к священным понятиям, то и отношение к нему соответственное, а потому, существует достаточно много неписаных правил: нельзя не только наступать на хлеб, но даже, проходить мимо валяющегося куска – его следует поднять и отложить в сторону; нельзя бросать зачерствевший хлеб или его остатки в мусор; не рекомендуется переворачивать лепёшку «лицом» вниз – грех; а также – резать её ножом – как правило, для этого существуют руки: традиционно, лепёшку принято рвать руками. В общем, с хлебом тут не забалуешь…

Лепёшечник Наим (фоторепортаж)

Лепешка… Как много в этом слове! Лично у меня, сразу же всплывает ассоциативный ряд: дом, бабушка, мама, тесто, тепло, тандыр. Впрочем, в наше не совсем простое время, когда духовные ценности и ориентиры давным-давно уже сместились в чисто материальную и прагматическую плоскость, мои ностальгические воспоминания могут вызвать у определенной части современников лишь снисходительную улыбку. И это в лучшем случае…

Квартал моего детства. Фото автора

Сегодня, когда валяющиеся на земле сухие корки хлеба дают повод современной молодежи, лишний раз «погонять в футбол», я невольно возвращаюсь в своё относительно недавнее прошлое и вспоминаю, с каким трепетом и почитанием мы – вчерашние школьники – подбирали редкие кусочки хлеба и три раза поцеловав зачерствевший огрызок, отставляли его в сторону, чтобы – не дай Бог! – кто-нибудь нечаянно на него не наступил.

Говорят, привычка – вторая натура. И я ничего не могу

с собой поделать: всякий раз, когда вижу валяющийся на земле хлеб, стараюсь незаметно для окружающих поднять его и переложить в безопасное место. Правда, уже не целую как прежде, боясь, что меня могут неправильно понять окружающие.

Память – скверная штука. Иногда она возвращает меня в то щемящее до боли прошлое, когда я вместе со сверстниками, гонялся по узким бухарским улочкам, предаваясь своим детским играм и шалостям. Это происходило в выходные, когда мои папа и мама собирались навестить своих родителей – моих дедушек и бабушек. Благо, дома их находились по соседству, в одном квартале.

Вряд-ли, я сумею донести до своего читателя атмосферу и дух того времени: этого невозможно передать словами. Есть вещи, которые человеческий язык бессилен описать и передать. Может, это и к лучшему… Как и верна пословица, гласящая «невозможно войти в одну и ту же реку дважды». И – тем не менее – я рискнул. А что из этого вышло, судить уже вам.

Спустя почти полвека, я вновь очутился на той же самой улочке моего детства. То же самое медресе Рахмонкули-хана, с порядком осыпавшимися квадратиками майоликовой мозаики; та же самая суфа родного дома моих предков, правда, с обновленной дверью; наконец, та же старинная квартальная мечеть XVI-го века «Дуст чуроғоси», расположенная прямо напротив нашего дома. А несколько далее, вдоль узкой улицы, скромненько приютилась незаметная мазанка каркасного типа, с единственным окошечком. Это местная лепёшечная, хозяином и единственным работником которого является Наим.

Бахромов Наимжон – типичный бухарец и скромный представитель «невидимого фронта» простых тружеников, благодаря которым наша планета всё ещё вращается…

Бахромов Наимжон, 1962 года рождения – один из моих друзей детства, с кем мы босиком гонялись наперегонки по раскалённому асфальту, мечтая когда-нибудь стать космонавтами. И вот, спустя почти полвека, мы вновь встретились на той же самой улочке, на территории мечети, где он арендует скромное помещение, зарабатывая себе на хлеб в поте лица.

Встреча произошла совершенно случайно. Я просто, заглянул в уголок своего детства, дабы вспомнить и воскресить в памяти те далекие картинки беззаботного прошлого и уже собрался было повернуть обратно, как неожиданно столкнулся с юным продавцом лепешек (как выяснится чуть позже, с учеником моего товарища). Лепешки были горячими, а аромат, исходивший от них настолько вскружил мне голову, что я не удержался и решил приобрести сразу четыре штуки.

– Остались две последние. – расстроит меня юный продавец, но тут же поспешит успокоить, указав на маленькое окошечко в стене. – Сейчас, я мигом донесу остальные.

– Разве, тут есть лепешечная? – в свою очередь удивлюсь я и поинтересуюсь. – А кто там работает?

– Ака-Наим – уважительно произнесёт мальчик имя своего Учителя, после чего, мои ноги автоматом последуют за юношей, и вскоре я окажусь в небольшой уютной хибарке, добрую половину которой занимал объятый пламенем тандыр.

Надо ли говорить о том, что встреча вышла теплой и эмоциональной.

Постепенно, по ходу дружеской беседы, Наимжон поведает мне о своих горестных мытарствах по России, в качестве гастарбайтера. О том, как от отчаяния и безысходности, готов будет согласиться за унизительную плату на тяжелую физическую работу, в ходе которой простудится на морозе, получит воспаление легких и чуть не отдаст концы за три-девять земель от родного порога.

Удивительно, но всё это он рассказывает улыбаясь, совершенно беззлобно, как бы извиняющимся тоном. Словно, во всём, что с ним произошло, виноват лишь он сам. И в заключение, с горечью подводит:

– Как видишь, космонавта из меня не получилось. В итоге, вновь вернулся к своему старому ремеслу, к тому, чем занимались мои предки. Деньги небольшие, правда, но – чистые и честно заработанные.

Бахромов Наимжон – друг детства. Фото автора

Я с восхищением смотрю на товарища, который по ходу сердечного откровения, буднично разминает подошедшее тесто, ловким отработанным движением разделывает его на заготовки, после чего, обминает в так называемые «завола», накрывает специальной скатертью и оставляет на некоторое время, с тем, чтобы испечь затем очередную партию лепешек.

А тем временем, смышленый малый, зачищает большую ванну, подготавливая всё необходимое для очередного замеса

теста. Я завороженно смотрю за шустрыми действиями маленького работника. Товарищ, перехватив мой взгляд, добродушно поясняет:

– Это Миразиз – мой ученик – соседский мальчишка. – и снизив голос, шёпотом резюмирует. – Толковый мальчик, трудолюбивый. А главное – с добрым нравом.

– Сколько ему лет? – интересуюсь я.

– Тринадцать… – улыбается наставник и тут же, видимо вспомнив своё детство, заверяет. – Нормально: я в его годы, проделывал не меньшую работу. И потом, чем труднее сейчас, тем легче будет потом.

Постепенно освоившись и привыкнув к тусклому освещению, я поднимаю глаза кверху, с почтением рассматривая старинные почерневшие от копоти балки и перекрытия. Такое ощущение, что время остановилось. Словно, я вновь очутился в той самой дореволюционной Бухаре, отголоски которой (по косвенным признакам) застало ещё моё детство. Сейчас, где-то за дувалом истошно заорёт ишак, и в окошке промелькнёт фигура вездесущего ходжи Насреддина. Я стараюсь поглубже вдохнуть в себя это застывшее мгновение, все эти запахи, знакомые с детства, озираясь по сторонам, в поисках чего-то родного, знакомого, но утерянного давным-давно. Наконец, прислушиваюсь к себе и вскоре успокаиваюсь.

– Наимжон, сколько лет этому помещению? – осторожно осведомляюсь я у своего товарища. – Помнится, в детстве, мы сюда частенько забегали… Эти худжры… я хорошо помню. А – конкретно – этого помещения что-то не припоминаю.

– Всё, слава Аллаху, осталось нетронутым… – успокаивает меня Наим. – Так, кое-где подреставрировали только… А здесь, если ты помнишь, находилась сторожка.

Ветхая захудалая пристройка, служившая ранее каморкой «дарвозабона» – сторожа мечети. Несколько лет тому назад, городские власти согласились переоборудовать её в лепёшечную.

Плату за аренду помещения великодушно было решено не взыскивать, но в обмен, лепешечник обязался следить за сохранностью древнего памятника и порядком, во вверенной ему окружающей территории. А это очень не простая задача, особенно, в нынешних условиях, когда отдельные представители современной молодёжи, напрочь лишенные каких бы то ни было понятий нравственности и морали, могут свободно превратить территорию любого исторического памятника в «священный вертеп». Тут ежеминутно нужен глаз да глаз. И следует отдать должное, до настоящего времени Наим с этой задачей прекрасно справлялся.

Учитель и ученик – приемственность традиций.

Тем не менее, на днях, власти пересмотрели договор с тем, чтобы хлебопек отстёгивал в государственную казну определенную плату. Остается лишь, полагаться на волю Всевышнего и надеяться, что взносы эти будут разумными и не лягут тяжким бременем на плечи моего друга.

Тем временем, внутренние стены тандыра разогрелись настолько, что готовы принять в себя очередную порцию готового

теста.

– Эта печь уже совсем старая. – как бы оправдывается Наим и обращает моё внимание на большой тандыр, расположенный у самого входа. – Скоро установим новый, вот тогда будет намного легче и веселей!

Перед тем, как отправить полуфабрикаты в печь, мастер обдаёт водой по всему внутреннему периметру раскалённого тандыра. Для этого, он смачивает руки и стряхивает с них воду на глиняные стенки печи. Не прерывая беседы, Наим легко и ловко превращает пышные колобки в плоские лепёшки, пройдясь по центру каждой специальной «наколкой», именуемой в среде лепёшечников как «нон-пар». Затем, посыпает их семенами кунжута, предварительно замоченными в воде. Даёт возможность, выстояться немного, после чего, укладывает заготовку на круглую «подушечку», которая в простонародье зовётся «рафида», слегка смачивает подсоленной водой тыльную сторону будущей лепёшки и с помощью «рафиды» профессионально прихлопывает полуфабрикат к стенкам горячей печи. И тут же, возвращается к следующей заготовке.

За раз, в тандыре могут разместиться порядка пятидесяти лепешек среднего размера (диаметром в 30 – 35 см).

Лепёшки. Фото автора

– Э-э… – смущённо протягивает мой друг, заметив, как я,

достав из кармана фотоаппарат, фиксирую производственный процесс. – Это же простые лепёшки. Прости, но я не знал, что ты будешь снимать, иначе бы оделся поприличнее… да и лепёшки…

– Дорогой Наимжон! – прерываю я товарища. – Если б ты только знал, как я терпеть не могу заранее спланированных сюжетов и прилизанных постановок, от которых разит мертвечиной и неестественностью! Ты себе даже не представляешь, какое это счастье, что я застал обычный рабочий день простого лепёшечника… со всей его будничностью и без всякой показухи: я должен молиться и благодарить за это Аллаха!

В который раз в своей жизни жалею, что я не фотограф и у меня нет профессиональной камеры! Ведь, кто его знает, как долго ещё продержатся эти «островки» традиционного быта бухарцев?! Тут всё ещё сохранилось в том первозданном виде, каким я это помню по своим детским ощущениям. Словно, непостижимым уму волшебным образом, заботливое Время сумело уберечь кусочек уголка того родного и старого, что безвозвратно кануло в Лету. Здесь нет места искусственности, нет того показного лоска, что так раздражает меня в последнее время, нет «лубка», в худшем значении этого слова. Тут всё настоящее: только реальность и традиция, которая невидимыми нитями связывает наше некогда богатое прошлое с настоящим.

Невольно, по аналогии, вспоминается моя недавняя поездка в сердце России, когда мы с супругой, спустя четверть века, решили наконец-то навестить наших родственников, проживающих в одной из глубинок Вологодчины.

Постаревшая тётя Валя, позабыв про свой возраст, сразу же бросилась к русской печи, откуда извлекла горячий ароматный хлеб и горшок с янтарной пшённой кашей, обильно сдобренной крестьянским сливочным маслицем.

«Интересно, – подумал я тогда, наворачивая ложку за ложкой – а что же, в таком случае, каждое утро готовлю я, там, у себя в Мариинке?!»

– Ой, мои дорогие! – с характерным оканьем стала оправдываться старушка. – Вы меня простите, что пирогов-то не спекла… кто ж, знал-то, что вы так неожиданно… Проходите, проходите… я сейчас…

Милая тётя Валя! Как мне Вам объяснить, что не ради пирогов мы сюда ехали. Что, Ваша суета, столь свойственная простым деревенским людям, к которым нежданно-негаданно свалились на голову их городские родственники, мне дороже и ближе «сердечных» заверений иных политиков, бессовестным образом вещающих ежедневно с экрана телевизора.

Что, ради одной только утренней зари, что предстала сегодня нашему взору из окна рейсового автобуса, и которой уж точно не встретишь в задавленном смогом столичном городе, я готов благодарить Всевышнего за то, что на свете осталось хоть что-то ещё натуральное… настоящее…

Ну, вот: кажется – я как всегда – вновь отвлёкся от изначальной темы, не удержался и пустил сопли… Прости меня, дорогой читатель: это сейчас пройдёт…

Фрагмент помещения обычной лепешечной.

Тут я, вспомнив про своих благодарных, но щепетильных читателей и пытаясь поставить себя на их место, напрягаю свои мозги – что бы ещё такое спросить у Наима. И задаю очередной вопрос:

– Расскажи, пожалуйста, в котором часу ты встаёшь, дабы к утру быть готовым, удовлетворить запросы местного населения?

– Как правило, тесто я начинаю замешивать ближе к полуночи – простодушно делится своими секретами мастер. – Часа через 3 – 4 оно подходит. Встаю затемно, где-то в половине четвёртого утра. Обминаю хорошенько тесто и вновь оставляю его на некоторое время. Ну, а затем выпекаю. Так что, к шести-семи часам утра первая партия лепёшек ждёт своих клиентов.

– Сколько муки для этого требуется?

– Всегда по-разному… Иногда, хватает и мешка муки (50 кг.), а в иные дни – и двух мешков бывает маловато. В среднем, с одного мешка муки выходит порядка 220 – 230 лепёшек.

– Не устаёшь? – выскакивает неожиданно из меня.

Судя по его снисходительной улыбке, понимаю, что задаю совершенно дурацкий вопрос. И в следующую секунду, как бы спохватившись и оправдываясь, поясняю. – Ведь, этой такой труд. Твои лепёшки – одни из самых вкусных, что есть на этом свете! Они переносят меня к истокам прошлого, к нашей истории.

– Это же, не в космос летать… – улыбается Наим, возвращая меня к нашему наивному и чистому детству, незамутнённому ничем из мира коварного и взрослого, в котором нам всем со временем придётся врать и изворачиваться. И с горечью восклицает. – Эх, не успел мне отец раскрыть всех секретов этого искусства…

Фотография с другом, «на память».

Я вглядываюсь в окошко, сквозь которое виднеется дверь нашего родового дома и с горечью констатирую, что время не щадит никого. И мне остаётся лишь одно: постараться – в силу своих возможностей – как можно достовернее и правдиво донести до своего читателя тот кусочек истории, который уйдёт в небытие вместе со мной.

Однако, вскоре, запахи горячего хлеба вновь возвращают меня к герою моего репортажа. И я со всей искренностью,

проникаюсь к его важной и – наверное – одной из самых благородных профессий на Земле. Какое, должно быть, это счастье – найти себя и своё призвание в этой жизни! И я – как летописец – чувствую всем нутром, что должен зафиксировать увиденное, ибо мне кажется, что это очень важно. «Для кого?» – возможно спросите вы. И я отвечу: «Не знаю… может быть, для будущих поколений».

И да простит меня мой читатель, но в заключение, почему-то, всплывает аналогия с замечательным фильмом А. Тарковского «Андрей Рублёв»? Помните:

«Вот и пойдём мы по земле: ты – колокола лить, я – иконы писать»

Что тут ещё можно добавить?

Ну, а теперь, можно вновь вернуться к рецептам лепёшек.

Нон-и-хонаги (домашняя лепёшка с кунжутом)

«Нон-и хонаги». Фото автора

Молоко – 1 л;
Дрожжи (сухие) – 20 г;
Маргарин – 100 г;
Нутряной жир – 100 г;
Мука в/с – 1 кг;
Соль – 15 – 20 г;
Семена кунжута – 20 г;

Растворить дрожжи с небольшим количеством тёплого молока и поставить их подходить. Тем временем, растопить нутряной жир, положить маргарин и, как только всё растопится, дать немного остыть, добавить соль, молоко, муку, дрожжи и замесить тесто (чуть круче, чем на обычные пирожки).

Накрыть кастрюлю с тестом крышкой, обмотать полотенцем и поставить в сторону, на 1 – 1,5 часа. По истечении указанного срока, разделить тесто на «колобки» (по 300 г) и вновь, накрыв, дать им возможность, 20 – 25 минут полежать. Пока тесто подходит, следует разогреть духовку (до 200 С), слегка смазать

противни жиром и присыпать мукой.

Затем, обомнуть колобок руками в лепёшку, диаметром в 20 см, аккуратно перенести её на противень и проколоть по центру вилкой (несколько раз, не доходя до края 4 – 5 см). Присыпать сверху семенами кунжута и снова оставить на 7 – 8 минут на расстойку. После чего, можно ставить в духовку.

Когда полуфабрикат схватится, покрывшись лёгкой корочкой, необходимо слегка побрызгать на её поверхность водой и оставить допекаться до полной готовности. Готовую лепёшку извлечь и смазать её растительным маслом.

Таким образом, по очереди, следует испечь все заготовки.

Кульча (лепёшка особая)

«Кульча». Фото автора

Общее название лепёшек с данной технологией приготовления – «ширмой-нон». Помимо «кульчи», распространены такие названия, как «алимат нон», «пайвонд» и другие. Для их приготовления, опару готовят с добавлением горохово-анисового отвара.

Горох-нут («турецкий») перебирают и размалывают. Семена аниса заливают водой, ставят на огонь, доводят до кипения, настаивают 12 -15 минут, а затем процеживают. Потом этим горячим настоем заливают размолотый горох и настаивают ещё около часа. После чего, в остывший до 35 градусов по Цельсию настой, добавляют дрожжи и хорошо перемешивают. И – готовят опару из половины предусмотренной рецептом количества пшеничной муки. В выброженную опару вносят остальную половину муки, солевой раствор и остальные ингредиенты.

Готовое тесто делят на заготовки (по 400 г), которым дают расстояться (около получаса). Делают в середине углубление и накалывают чакичем. Сформованные лепёшки укладывают на стол на 10 -15 минут, для окончательной расстойки.

После чего, выпекают в течение 15 минут. Для того, чтобы готовые изделия приобрели характерный для них глянец, заготовки теста, сразу после посадки в духовой шкаф и перед выемкой, опрыскивают водой.

На самом деле, процесс приготовления этих видов лепёшек достаточно сложный и трудоёмкий, а потому, без помощи знающего специалиста, я не советую экспериментировать. Тем более, что существует несколько способов закваски.

Патир/Фатыр/слоёная лепёшка

Ностальгия, как известно, штука коварная, а потому, не каждому удаётся справиться с ней на чужбине. Мне часто приходится сталкиваться со своими земляками, которые, в поисках заработка, вынуждены были покинуть родные пенаты и перебраться в Россию. Находясь в нескольких тысячах километров от родного дома, они умудряются выпекать в духовке домашнюю самсу и любимые слоёные лепёшки, которые своим запахом напоминают им о покинутой семье и о родине.

Давайте и мы с вами попробуем испечь узбекскую слоёную лепёшку.

Мука в/с – 1 кг;
Дрожжи (сухие) – 1/2 ч. ложки;
Топлёное масло – 100 г;
Масло растительное – 50 мл;
Нутряное сало – 100 г;
Соль – 1 ч. ложка;
Вода – 1 стакан.

Растопить в кастрюле топлёное масло, влить 1 стакан воды, всыпать муку и дрожжи и замесить крутое тесто. Дать ему выстояться 10 – 15 минут, а затем, разделив его пополам, вновь хорошенько обмять каждый колобок и снова отправить отдыхать в кастрюлю, накрыв крышкой.

В отдельно миске растопить (на среднем пламени) нутряное сало, порезав его предварительно на маленькие кусочки. Затем, изъять шкварки. Остудить немного и влить туда же растительное масло.

Раскатать вначале одну из заготовок теста в большой и тонкий сочень, смазать его поверхность смесью растительного масла и вытопленного нутряного сала. Затем, навернуть этот сочень на скалку до самого конца и разрезать тесто острым ножом вдоль всей скалки. Теперь, скалку можно убрать. У вас получилась широкая и длинная лента, которую необходимо скатать в «рулет» (неважно, с какого конца – справа или слева).

После чего, получившийся цилиндр поставить «на попа», надавить слегка рукой и раскатать его в лепёшку, диаметром в 30 – 35 см.

Перекладываем образовавшийся полуфабрикат на противень, прокалываем вилкой по периметру (не доходя по 1 см до краёв) и ставим в разогретую до 200 градусов духовку.

Пока готовится первая лепёшка, раскатываем вторую заготовку. Как видите: ловкость рук и никакого мошенничества. Можно созывать гостей.

Қатлама (слоёная жареная лепёшка)

Қатлама имеет немало своих приверженцев в сельской местности. Готовится она быстро, поэтому, многие сельчане предпочитают её к чаю на завтрак. А почему бы и нам с вами не попробовать изменить своим традициям. Вот, только встать для этого придётся немног

о пораньше…

Мука в/с – 800 г;
Вода – 250 мл;
Нутряное сало – 100 г;
Масло растительное – 300 мл.

Из воды, муки и одной чайной ложки соли замесить крутое тесто, выдержать его 10 минут, после чего, разрезать его на 4 равные части, каждую из которых по отдельности обмять, положить в миску и плотно прикрыть крышкой. Через 5 – 7 минут обмять снова и оставить тесто на 5 минут в покое. Затем взять одну заготовку, раскатать её тонким слоем, смазать растопленным жиром и скрутить на длинной скалке в виде рулета. Разрезать рулет вдоль по длине на полоски, которые свернуть в кружок. Концы кружка подвернуть и защипать. То же самое проделать с оставшимися «колобками». Полученные кружки слегка придавить и раскатать. В середине сделать отверстие диаметром 1 – 2 см.

В сковородку соответствующего диаметра налить масла, нагреть и обжарить поочерёдно (с обеих сторон) получившиеся лепёшки до румяной хрустящей корочки. Уверяю вас: лучшего завтрака к чаю вы и не пожелаете!

Бўй («пустышки» из теста)

«Бўй». Фото автора

Если вам когда-либо доводилось есть обыкновенные пончики, то бўй – это практически их близкий родственник. Та же самая «пустышка», без начинки, к тому же, без сахара.

Мука в/с – 400 г;
Вода – 150 мл;
Соль – 10 г;
Масло растительное – 200 мл.

Как известно, у каждого народа существуют свои устоявшиеся традиции, которые свято чтутся и передаются из поколение в поколение. Одной из таких древних традиций, напрямую связанной с кулинарией, является приготовление пирожков-пустышек, то есть, обычное тесто, разрезанное на «ромбики» и обжаренное в сковороде.

Для приготовления самого теста, потребуется всего лишь три доступных ингредиента: соль, вода и мука. Следует замесить обычное крутое тесто, дать ему выстояться, затем обмять колобок, и по истечении ещё некоторого времени, раскатать в сочень, толщиной примерно в 3 – 5 миллиметров. Затем разрезать его

на небольшие ромбики (со сторонами 5 – 7 см), для чего, взяв в руки обычный нож, разрезаем тесто на параллельные полоски-ленточки.

К примеру, вначале режем по диагонали (слева направо), а затем – справа налево, превращая таким образом эти ленточки в «ромбики».

Затем, остаётся только, поставить сковороду на плиту, влить туда немного масла, разогреть, и обжарить основным способом. Жарятся они быстро, в течение 1 – 2 минут. Готовые «пирожки» складывают горкой на плоское блюдо-табак. По завершению, принято прочитать молитву, которая посвящается усопшим, а затем, львиная доля «пустышек» разносится по соседям и знакомым и лишь небольшая часть оставляется себе, которую и следует вкушать с чистой совестью и чувством исполненного долга.

Как правило, эти пустышки принято делать в четверг, так как этот день (наряду с пятницей и вторником) у мусульман считается особо почитаемым. Кроме того, бӯй также, принято готовить и на праздники («курбан-байрам», «рамазан» и пр.).

Самса «тугмача» (пирожки из слоёного теста «пуговки»)

Самса «Тугмача». Фото автора

Я всегда недоумевал – почему россияне, восхищаясь среднеазиатской самсой, лишают себя удовольствия – собственноручно приготовить такую вкуснятину у себя, в домашних условиях? Тем более, что рецепт, представленный вашему вниманию, до смешного прост, а главное – не требует специальной печи (танёр) и его благополучно можно приготовить в обыкновенной домашней духовке. Я настоятельно призываю вас рискнуть.

Конечно же, с использованием настоящей печи и настоящей курдючной баранины, это слоёное изделие ничем бы не отличалось от той, что торгуют, скажем, на Алайском или Фархадском рынках, что в Ташкенте, но, тем не менее, смею вас заверить, что нижеописанный рецепт лишь самую малость уступает настоящей самсе.

Фарш (домашний) – 400 г;
Лук репчатый – 400 г;
Вода – 130 г;

На тесто:
Мука в/с – 550 г;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 250 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Масло растительное – 50 мл.

Самое сложное – раскатать тонко тесто в блин, диаметром примерно в 1 метр. Если вы справились с мантами, которые мы проходили выше, то сегодняшний урок вам покажется просто забавой. Кстати, для раскатки теста нам понадобятся две скалки: одна длинная и ровная (та, что описана в рецепте, посвящённом мантам) и вторая – короткая (можно с утолщением посередине).

Прежде всего, начнём с замеса теста.

В эмалированную глубокую миску или кастрюлю вбиваем яйцо, заливаем холодную воду (250 г.), солим (примерно пол чайной ложки), хорошо размешиваем содержимое до однородной массы и затем засыпаем муку (лучше, предварительно просеянную). Засыпаем не сразу всю, а примерно 90% от указанного в рецепте. Делается это для того, чтобы иметь возможность чуть позже добавить её, если возникнет в этом необходимость. Круговыми движениями руками замешиваем тесто. Тесто должно у нас получиться достаточно крутым. Многое зависит от качества самой муки. Если необходимо, добавьте остальную муку.

Сформировав достаточно плотный «шар», оставляем его в миске, прикрыв обязательно плотно крышкой. Отставляем миску с тестом в сторону, давая возможность тесту немного настояться.

А сами, тем временем, займёмся фаршем. Лук зачищаем, промываем и режем очень мелко от руки. Вначале, пополам, а затем каждую половинку надрезаем сначала вдоль (на 3 – 4 части), и уже потом, развернув на 90 градусов – поперёк. Смешиваем с перемолотым мясом, добавляем воды (130 – 150 г.), солим, перчим со специями по вкусу и тщательно вымешиваем фарш до однородного состояния.

Предпочтительнее, конечно же, не полениться и вместо обычного фарша взять мясо и порубить его мелко мясо от руки. В этом случае, наш конечный продукт, несомненно, будет вкуснее и максимально приближен к «классике».

Теперь возвращаемся к тесту. Снимаем крышку, вынимаем наш «шар» и тщательно обминаем его по кругу. Эта процедура длится обычно не более минуты. По окончанию можно заметить, что поверхность теста из морщинистого превратилось в несколько

гладкую. Отправляем его назад в миску (не забыв, плотно прикрыть крышкой!), дав ему возможность «отдохнуть» от наших рук ещё минут 10 – 15.

По окончанию указанного времени вынимаем тесто на слегка подсыпанный мукой стол и приступаем к его раскатыванию. Как это делается, я подробно описал (см. «манты»).

Все повторяется точь в точь, вплоть до того момента, пока вы не раскатаете большой блин, толщина которого примерно 1 – 2 мм. Далее – стоп. С этого момента, как говорил один известный политик, «мы пойдём другим путём».

На распластанный «блин» теста мы равномерно, по всей плоскости наливаем растительное масло (50 – 60 г) и сразу же руками размазываем его по всей образовавшейся «простыне», то есть по всей площади раскатанного «блина». Масла не должно быть слишком много: оно равномерно должно быть размазано полностью. И здесь, я вынужден добавить, что если вы вместо растительного масла используете растопленное бараний жир (курдюк) или же говяжье нутряное сало (либо, топлёное масло, маргарин…), то эффект, естественно, будет на порядок выше…

Теперь подгибаем с самого близкого нам края, заворачивая тесто в «трубочку». Вначале это получается легко, но по мере накручивания, необходимо следить, чтобы края и середина наворачивались одновременно. Дойдя до конца, мы обнаружим, что у нас получился жгут, толстый посередине и сужающийся в диаметре к краям. Смело и уверенно, но осторожно сжимаем его по окружности, сдавливая его особенно в центре. Края же, следует несколько сжать поближе к центру, чтобы образовался ровный и одинаковый по диаметру жгут.

Этапы приготовления «Самсы». Фото автора

Берём обычный нож и разрезаем жгут на заготовки. Вначале

режем ровно посередине, затем, сложив рядом два куска, вновь пополам. Образовавшиеся, таким образом, четыре одинаковых куска теста, укладываем вновь рядышком и делим ещё раз поперёк, но уже на три части. Должно образоваться 12 кусочков теста.

Затем берём каждый образовавшийся кусок, ставим его «на попа», то есть одним торцом к плоскости стола, а другой конец, сжав пальцами, надавливаем с силой к центру. У нас должны образоваться небольшие «лепёшечки» – заготовки. Теперь следует взять скалку поменьше и раскатать все заготовки в круглые и тонкие (толщиной 2 – 3 мм) лепёшки. Причём, необходимо проследить, чтобы края были несколько тоньше середины.

Наконец, включаем духовку и, пока она нагревается до температуры 200 градусов, достаём фарш и раскладываем его на центр наших заготовок. Загибаем края теста к центру с трёх сторон (под углом в 120 градусов), нахлёстывая их, друг на друга и следя за тем, чтобы фарш был полностью закрыт. Защеплять тесто руками не надо.

Готовые треугольные полуфабрикаты укладываем на противень швом вниз. Если хотите, чтобы будущая самса у вас выглядела не только вкусной, но и красивой, тогда вам следует пожертвовать ещё одним яйцом, а вернее – желтком. Желток разводим в отдельной чашке с 50 граммами воды и смазываем им наши полуфабрикаты, уложенные на противне.

Теперь все это отправляем в нагретую духовку и ждём минут 10 – 15, после чего разворачиваем противень на 180 градусов, для того, чтобы самса равномерно подрумянилась и ждём до того момента, когда она полностью будет готова.

Готовая самса должна выглядеть достаточно привлекательно. А самое главное – быть вкусной и сочной. В нашем случае, получится 12 штук. Выход каждой готовой самсы – 130 – 140 грамм.

Самса-и-вараки (пирожки из слоёного теста, обжаренные во фритюре)

Ещё один вид самсы, который несколько отличается от предыдущего фаршем, а также тем, что самса не выпекается, а обжаривается в большом количестве масла.

Баранина – 400 г;
Лук репчатый – 300 г;
Укроп – 30 г;

На тесто:
Мука в/с – 550 г;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 250 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Нутряной жир – 100 г;
Маргарин – 50 г;
Масло растительное – 500 мл.

Здесь уже, желательно приобрести не фарш, а баранину (лопатку, заднюю часть) с жирком, которую необходимо мелко порубить от руки, используя «секач-полумесяц», либо – хорошо отточенный нож. После чего, полученный таким образом фарш, следует обжарить (с добавлением небольшого количества растительного масла) на сковородке с порубленным луком. По времени, эта процедура займёт не более 7 – 8 минут. В конце, добавить специи и рубленную зелень (укроп). Затем отставить в сторону, остужаться, и приступить к тесту.

Весь процесс замеса теста, аналогичен предыдущему (см. «самса «тугмача»), вплоть до раскатки. А вот, когда вы раскатаете тесто в тонкий «сочень», то здесь уже смазываете не растительным маслом, а растопленной смесью нутряного жира и маргарина. Для этого, нужно мелко порубить нутряной жир и растопить его в сотейнике при небольшом пламени.

Когда основная часть вытопится, изъять выжарки и добавить маргарин. Дать немного остыть и смазать им всю поверхность раскатанного сочня. Затем, точно так же сворачиваете его в жгут, а далее, взяв за концы образовавшегося жгута, сворачиваете его по оси в «спираль». Для удобства, можно разрезать жгут пополам и с каждой по отдельности проделать эту операцию.

Ну, а далее, вновь, как и в рецепте с «пуговками»: разрезаете

жгут на отдельные заготовки и раскатываете. Только, не в «круг», а на «квадратики», толщиной в 3 мл. Выкладываем на середину заготовок фарш и, взяв за любой из уголков теста, накрываем им противоположный, но не слепляем. А скрепляем несколько отступив от краёв получившегося «треугольника» (примерно, на 1 см). Таким образом, края у нас остаются как бы несколько выгнутыми.

Тем временем, на плите у вас уже должен находится казан с маслом. Ждём, когда он хорошенько нагреется и аккуратно, по борту, опускаем в горячее масло полуфабрикаты. Через короткое время, они должны всплыть на поверхность. Жарим ещё некоторое время до полной готовности теста, после чего, осторожно изымаем готовую самсу в отдельную миску, дав перед этим, хорошенько стечь лишнему маслу. В итоге, получается красивая жареная самса с хрустящей корочкой и заметной слойкой по краям.

В заключение, хочу только предостеречь: места соединения должны быть плотно «запаяны», иначе, во время жарки, пирожок может расслоиться и фарш вытечет наружу, что чревато лишними хлопотами.

И ещё: не пытайтесь за раз бросать в кипящее масло максимальное количество полуфабрикатов. Вполне достаточно, обжаривать по 2 – 3 штучки, тем более, что жарятся они быстро. И последнее: не следует чересчур раскалять фритюр. Впрочем, и в недостаточно нагретое масло бросать самсу, не рекомендую.

«Вот и пойми его: чего же, он от нас хочет?»

Перемеч (татарские беляши)

Татарские «перемечи». Фото автора

По-правде говоря, беляши – давно и прочно завоевали свой, особый, уголок в моем сердце, являясь одной из самых любимых выпечек и возвращающей меня в студенческую молодость, к моим друзьям, которые – как выяснится значительно позже – были совершенно разных национальностей.

Вероятно, сейчас такое сложно себе представить, но тогда, мы никогда не обращали внимания на это совершенно никакого внимания, поочерёдно захаживая на обед к узбеку, таджику, корейцу, русскому…

Одним из моих самых близких друзей был (впрочем, остаётся и по сию пору) Дамир. Достаточно часто, когда выпадало идти на обед домой к другу, я уже заранее предвкушал нашу встречу с тётей-Розой – мамой моего товарища – которая, неизменно, помимо всевозможных сладостей, встречала нас ароматнейшими и сочными татарскими беляшами, которые называются «перемеч» или ещё по-другому «аузу-ачик» («открытый рот»). Я до сих пор не могу забыть тот вкус, хотя и сам вот уже много лет делаю эти беляши. Но у тёти-Розы они были на порядок выше, всегда являясь для меня эталоном, этакой планкой, на которую я всю жизнь держу ориентир.

Фарш (домашний) – 400 г;

Лук репчатый – 350 г;
Вода – 150 г;
Тесто дрожжевое – 1,2 кг;
Масло растительное – 400 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, перец красный жгучий, карри);
Зелень (укроп) – 1 пучок (10 г).

Проще всего, конечно же, приобрести домашний фарш в магазине, состоящий из свинины и говядины, примерно в равных долях. Но, лучше, если не полениться и промолоть самому: полагаю, так будет более надёжней.

Чистим, промываем репчатый лук и очень тонко шинкуем его от руки. Вначале полукольцами, а затем, повернув на 90 градусов, поперёк и смешиваем его с фаршем. Добавляем 100 – 150 г воды, мелко порубленную зелень, специи и тщательно все вымешиваем до получения однородной массы.

Теперь замешиваем тесто и даем ему подойти. Обычное дрожжевое тесто. Нам хватит 1,2 кг, что вполне будет достаточно для получения примерно 25 штук беляшей.

На слегка подсыпанный мукой стол выкладываем все тесто и разрезаем его пополам. Одну половинку отправляем обратно в кастрюлю (или миску), а вторую вытягиваем в «колбаску», с приблизительным диаметром в 3 – 4 см и нарезаем на кусочки теста массой примерно 50 г. Таким образом, из каждой половины теста вы получаете по 12 заготовок, которые необходимо скатать в «шарики», уложить на край стола и прикрыть льняной салфеткой (или вафельным полотенцем). Пока вы проделываете аналогичную процедуру со второй половиной теста, «шарики» из первой партии успеют уже подойти.

Этапы приготовления татарских беляшей. Фото автора

Теперь берём обычную скалку и раскатываем заготовки, превращая в плоские «лепёшечки» с диаметром примерно 10 см. При этом, необходимо проследить, чтобы края заготовок были раскатаны несколько тоньше, чем середина.

Раскатав половину заготовок, раскладываем в центр фарш (по 35 г), слегка размазываем его от центра к краям, не доходя до самого края примерно 1 см. Тщательно моем руки и приступаем к лепке. Это самое сложное из того, что подаётся описанию.

Прежде чем раскатывать вторую половину заготовок, нужно поставить на плиту сковородку большого диаметра с достаточно высокими бортами, влить масло (для начала – 250 – 300 г) и включить плиту. Пока масло нагревается, приступаем к оставшейся части заготовок.

При раскатке, необходимо периодически подсыпать на подпыл муку, чтобы «лепёшечки» не приставали ни к скалке, ни к столу. Разложив оставшийся фарш на вторую партию заготовок, смотрим – прогрелась ли сковорода. Не следует чересчур сильно накалять масло.

На разогретую сковородку осторожно (по одному) опускаем полуфабрикаты, отверстием вниз, и жарим 1 – 2 минуты. Затем также осторожно переворачиваем беляши обратной стороной и продолжаем жарить, не забывая поливать горячим маслом

со сковородки в серединку беляша. Для этих целей лучше всего взять чайную ложку. 2 – 3 чайные ложки на беляш достаточно: лишнее масло само вытечет. Ещё, примерно через 1 – 2 минуты, готовые беляши перекладываем на заранее подготовленное плоское широкое блюдо и предоставляем им возможность, немного остыть.

Пока беляши остывают, можно приготовить соус, состоящий из горчицы, уксуса и красного жгучего перца, но это – на любителей остренького. Соус заливается в дырочки беляшей.

Надкусив, вы должны почувствовать сок, который находится в беляшах. Иногда он прямо-таки вытекает, приятно обжигая полость рта. Тесто же, должно быть хорошо прожаренным, но оставаться (внутри), как бы, чуть-чуть сыроватым. Это нормально.

Следует обратить внимание на то, что для жарки необходимо достаточное количества масла. Во время жарки беляши должны как минимум наполовину утопать в масле. При каждой последующей партии, необходимо подливать масло в сковороду.

Бичак (чебуреки)

«Бичак». Фото автора

Бичак означает всего лишь один из способов приготовления, а именно – жарку. Попросту говоря, это очень напоминает собою известные чебуреки, обжаренные основным способом на масле. Хотя, если уж придерживаться «классики», то бичаки вообще-то, принято выпекать в специальной печи – тандыре. То есть, «бичак» – это приставка, применимая ко многим чебурекам с различной начинкой. Например, «каду-бичак» («каду» – «тыква»), с начинкой из тыквы.

Можно приобрести в магазине домашний фарш, состоящий из свинины и говядины примерно в равных долях. Чистим, промываем репчатый лук и очень тонко шинкуем его от руки. Вначале полукольцами, а затем, повернув на 90 градусов, поперёк и смешиваем его с фаршем. Добавляем 100 г воды, мелко порубленную зелень, специи и тщательно все вымешиваем до получения однородной массы.

Теперь переходим к тесту. Замешиваем крутое тесто, даём ему немного отлежаться. Затем обминаем его и, скатав в «колобок», оставляем минут на 10 – 15. Затем, раскатываем тесто в «колбаску», диаметром в 3 – 4 см, нарезаем на заготовки, массой в 60 г, скатываем их в небольшие шарики и оставляем ещё на 5 – 6 минут. После чего, приступаем к раскатке.

Фарш (домашний) – 250 г;
Лук репчатый – 250 г;
Вода – 100 г;

на тесто:
Мука в/с – 450 – 500 г;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 150 мл;
Масло растительное – 100 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, перец красный жгучий, карри);
Зелень (укроп) – 1 пучок (10 г).

На слегка подсыпанный мукой стол выкладываем заготовку и начинаем раскатывать в круг, диаметром в 14 – 15 см. Размазываем тонким слоем начинку на половине круга, не доходя до краёв по 5 мм, а потом, прикрываем её второй половиной и, слегка прижимая ладонями (от центра к краям), выпускаем воздух. Теперь, остаётся только плотно прижать концы получившегося «полумесяца» и пройтись вдоль самой кромки фигурным колёсиком-ножом, чтобы общий вид полуфабриката выглядел симпатично, с гофрированными краями.

Этапы приготовления «Бичаков». Фото автора

После чего, нам остаётся только обжарить полуфабрикаты на сковородке, налив немного растительного масла. Жарить необходимо на среднем огне, иначе тесто быстро обуглится, в то время как мясо останется не до конца прожаренным.

Как нетрудно догадаться, вместо мясного фарша можно с успехом применить и тыкву. Очень вкусная штучка, должен отметить! Только, предварительно следует очистить её от твёрдой кожуры, порубить на мелкие кубики (или потереть на крупной тёрке) и спассировать вместе с луком в течение 1 – 2 минут.

Кроме того, ранней весной, когда только появляется зелень, местные жители используют в качестве начинки всевозможные листья молодых растений (шпинат, щавель, перья зелёного лука…), обжарив их совсем немного вместе с репчатым луком. Словом, тут тоже есть огромное поле для творческой фантазии, которая, как известно, безгранична.

Восточная сдоба

В один из своих очередных приездов в Бухару, я решил порадовать своих близких настоящей российской выпечкой. Так и заявил с утра, решительно и твёрдо:

– Сегодня на кухне буду хозяйничать я! А вы – можете пока отдохнуть…

Наскоро составив список необходимых продуктов и, отправив племянника в магазин, я принялся «шерудить» по полкам и шкафчикам в поисках соответствующего инвентаря, напевая себе под нос отрывки из оперы П. И. Чайковского «Иоланта»: «Никто не сравнится с Матильдой моей…»

Ария Роберта неожиданно прервалась на самом интересном месте, когда мой шустрый племянничек, вернувшись из магазина, вывалил на стол продукты, значившиеся в списке.

– Что это?! – в ужасе воскликнул я, со страхом разглядывая серовато-грязный пакет, на котором было выведено слово «мука». Если бы не надпись, я ни на миг не усомнился, что мой родственник перепутал продовольственный магазин со строительной площадкой и вывез оттуда пакет цемента или алебастра.

– Наша мука! – гордо ответствовал он. – Есть ещё и казахстанская, но она дороже почти в два раза.

– Ну, а это, я полагаю, маргарин? – уже немного придя в себя и разглаживая морщинистую этикетку от «увесистого кирпича», скорее даже не спросил, а подтвердил я для себя, втайне надеясь, что мой племянник сейчас же опровергнет мои худшие подозрения.

Племянник молчал.

Когда очередь дошла до дрожжей, я тихо опустился на стул и … заплакал. Мне стало стыдно, что я живу и питаюсь нормальными продуктами, раздавая направо и налево рецепты своих блюд, совершенно не догадываясь, что продукты могут сильно отличаться друг от друга, как одни люди отличаются от других.

Я живо представил – какой сложный путь они совершают и какой, при этом, «обработке» подвергаются «по пути», прежде чем лягут на прилавок конечному потребителю, то есть нам с вами. Поэтому, неудивительно, что, наш продукт до неузнаваемости меняется не только внешне, но и качественно.

К счастью, эти времена – я надеюсь – навсегда «канули в Лету». Это было давно, когда Союз развалился, и Республики только осваивались с новым для себя статусом.

И, все же, каждый раз, приезжая на Родину, я первым делом стараюсь пройтись, прежде всего, по магазинам, расположенным вокруг маминого дома. И, если все нормально, я знаю, что сегодня я на радостях позволю себе принять немного лишнего и сладостно засну. И мне будут сниться «убегающее» из кастрюли тесто и летящие вереницей по небу пирожки. Туда, – на север, в Россию…

Глава 15. Десерты щедрого дастархана

Восточная «скатерть-самобранка». Фото автора

– Детей надо баловать: только тогда из них вырастают настоящие разбойники!

(из к-ф «Снежная королева»)

Когда речь заходит о Востоке, первое, что всплывает у большинства из нас, это, конечно же, спелые сочные фрукты, янтарные гроздья восхитительного винограда, халва, шербеты, рахат-лукумы и прочие восточные сладости. И это, в общем-то, действительно так и есть, поскольку, в летнюю жару нет ничего лучше, чем, взять огромную кисть винограда сорта «шибирғони», «ҳусайни» или «тоифи», прикупить свежую лепёшку, только что выскочившую из тандыра и, взяв чайник горячего зелёного чая, устроиться на тапчане, где-нибудь у прохладного ручейка. И только скрестив «по-восточному» ноги, и запивая ароматным чаем щедрые дары природы, начинаешь проникаться уважением к местным традициям и обычаям, незаметно преображаясь и чувствуя особый кайф, который очень трудно выразить словами.

Фрукты и овощи постоянно присутствуют практически в любом восточном доме. Вместе со сладостями, их предлагают гостю в самом начале еды, а также вторично, по завершению трапезы. Поэтому, не стоит особо усердствовать в начале обеда: для разжигания аппетита, вполне достаточно будет довольствоваться маленькой кистью винограда, небольшим персиком или парой смокв. А вот, уже после горячего блюда, можно оттянуться по полной, если же, конечно, у вас останется сил.

То же самое, касается относительно сладостей, к числу которых, в первую очередь относятся разнообразные варенья (сваренные из: китайских яблочек, молодого урюка, инжира, сливы, вишни, айвы, персиков, моркови, лепестков роз…), всевозможные шербеты, нишалло, сумаляк, а также многочисленные сорта халвы («собуни», «тери», «пашмак», «ҳалвойтар»…).

Как правило, все эти сладости разливают или раскладывают по небольшим пиалам (ҳалвойтар – разливают по десертным тарелочкам), после чего, последние равномерно распределяют по подносам и ставят из расчёта один поднос на 4 – 5 человек.

Кроме того, практически ни одно угощение не обходится без всевозможных орехов, которые, как правило, подаются уже в очищенном виде, разнообразных косточек (солёные, миндаль, фисташки), а также, нескольких сортов кишмиша. Всё это, непременно присутствует на дастархане и убирается только в момент подачи горячих блюд. Впрочем, по окончании обеда, их вновь возвращают на место с тем, чтобы полакомиться ими уже на десерт, скажем, с зелёным чаем, который полагается обязательным в конце любой трапезы.

Отдельная тема – бахчевые культуры, к которым в первую очередь относятся дыни и арбузы. Они знаменуют собою «финишную прямую» традиционного обеда. Если и после этого, вам захочется попробовать что-нибудь этакого, тогда я должен буду признаться, что вас легче пристрелить, чем прокормить.

Ҳалво-и-тар (жидкая халва)

«Ҳалвойтар». Фото автора

Ҳалво-и-тар (или – **Ҳ**алвойтар) – незаменимый атрибут бухарских праздников. Существует известная поговорка: «Сколько ни говори «халва», во рту слаще не станет». Так вот, должен вам сказать, что в данном случае, она не совсем неуместна, ибо у вас появилась возможность не только опровергнуть этот тезис, но и приготовить, а также попробовать самим это восточное лакомство. Что означает «ҳалво», полагаю, переводить не нужно. А вот вторая часть («тар»), переводится, как «жидкая». Этот вид халвы с незапамятных времён неизменно подаётся при проведении самых разных праздничных мероприятий: без неё не обходится ни одна свадьба.

Существуют целые династии кондитеров, специализирующихся исключительно на халве, которых называют «ҳалвогар». Более того, в Бухаре по сию пору существует квартал (»ҳалвогарон»), где проживают «ҳалвогары». Так что, традиции, как видите, сохраняются и передаются из поколения в поколение. И сегодня, я собираюсь приобщить к этому таинству и вас: авось, приживётся и на российской почве?

200 г растительного масла;
1 стакан муки (150 г);

1 стакан сахарного песка (250 г);
3 стакана кипятка (700 – 800 мл);
щепотка ванилина.

Есть несколько вариантов приготовления такой халвы. Я попробую описать только два способа, с которыми довелось иметь дело. В обоих случаях, необходимо постоянно помешивать и не отходить от плиты ни на шаг, ибо это блюдо любит, когда к нему проявляют повышенный интерес, поскольку, халва – как и любая женщина – девка капризная и не прощает, когда её оставляют без внимания.

Этапы приготовления «Ҳалвойтара». Фото автора

В а р и а н т 1

В разогретой латке (или казане) прокалить масло, снять её с огня, остудить масло до 60 – 70 С. Затем всыпать муку, одновременно помешивая, и снова поставить латку на огонь. Часто помешивая, пассировать (при небольшом пламени) до тех пор, пока мука не приобретёт «шоколадный» цвет. В этом заключается вся тонкость приготовления жидкой халвы.

После чего, снять с огня, подождать с минуту, влить разведённый кипятком сахар и кипятить на слабом огне, помешивая, до густоты сметаны. Здесь, важно поймать момент, когда халва дойдёт до своего нужного цвета и вкуса. Ибо, если вы не додержите, она останется слегка сыроватой и бледной на цвет, а если маленько передержать – она перегорит и станет прогорклой. Передержанную халву можно с чистой совестью отправить в мусорный бачок, потому как, её уже ничем не исправить. Поэтому, в этом деле следует полагаться на опыт и интуицию. Затем котёл снять с огня..Для аромата можно добавить чуточку ванилина.

В а р и а н т 2

В разогретое масло всыпать сахар-песок, поставить на средний огонь и постоянно помешивать. Минут через 10 – 12,

начнутся метаморфозы: сахар вначале загустеет, а потом – съёживаясь в бесформенные комочки, вновь растворяться, окрашивая сироп в красноватый цвет. Здесь, следует дождаться полного растворения комочков, однако, не доводить до состояния, когда сироп может перегореть. Тут, опять-таки, подсказать вам может только интуиция, ибо в минутах и секундах рассказать про такое невозможно.

Затем, снять латку с сиропом с огня, выждать с минуту-две, после чего, всыпать муку (интенсивно, при этом, помешивая) и, вновь поставив на огонь, продолжить помешивание. Огонь должен быть чуть ниже среднего.

На заключительной стадии, дожидаетесь, когда содержимое приобретёт необходимый темно-коричневый колер, вновь снимаете с огня, и, выждав немного, вливаете кипячёную воду. Эту операцию следует делать осторожно, чтобы, внезапно поднявшаяся «шапка» пены, не ошпарила вас и не «выбежала» за края латки. Влив воду, следует вернуть латку на плиту и, помешивая, довести до готовности. Для аромата можно добавить чуточку ванилина или ванильного сахара.

Готовая жидкая халва должна иметь красивый темно-коричневый цвет, приятный запах и своеобразный неповторимый вкус. Разливают её можно обычным черпаком на плоские десертные тарелочки. Одного черпака на тарелку вполне достаточно. Потому, что если вы добились нужной консистенции (которая должна быть чуть гуще «киселя»), то халва сама равномерно и плавно растечётся по тарелке.

Заполненные тарелки отставить на время в сторону, а когда содержимое остынет, можно убрать в холодильник, а можно и приступать к дегустации. Как правило, «халвойтар» принято разрезать ножом на «ромбики» (или «квадратики» – кому как больше нравится), а затем, отломив кусочек лепёшки, подцепить снизу один из этих ромбиков и – ам!… отправить в рот. Запив, при этом, горячим чаем (неважно – каким).

Правильная жидкая халва имеет не матовый, а глянцевый вид, здоровый яркий цвет, без какого-либо постороннего (прогорклого) вкуса. И наконец, ещё один из признаков: когда вы её подцепляете с тарелки, она должна легко отставать от последней, не оставляя никакого следа.

Ҳалво-и-собуни (мыльная халва)

Это всего лишь, малая часть бухарской халвы. Фото автора

Как я уже говорил выше, халва – довольно распространённый десерт на Востоке. Существует десятки видов халвы и все они различаются по внешне и по вкусовым качествам, хотя в основе подавляющего числа рецептов, лежат два основных ингредиента – это сахарная карамель и мука. Ниже, я только вкратце перечислю самые известные разновидности халвы и их короткие рецепты, дающие представление российскому читателю о технологии приготовления восточной халвы. Итак, «халво-и-собуни», что в переводе на русский язык, не очень-то вызывает желание – попробовать её. Однако – уверяю вас – никакое мыло туда не идёт.

1 кг. сахара-песка;
60 – 70 г нутряного бараньего жира;
160 г пшеничной муки;
100 г. ядер фисташек;
щепотка ванилина или эссенция;

«Ҳалво-и-собуни» является разновидностью мягкой халвы. Для приготовления карамельной массы, сахарный сироп уваривают до плотности 80% сахара в растворе. Массу взбивают деревянной ложкой до образования белого цвета, добавляют смесь топлёного бараньего жира («чарбу») с мукой и хорошо перемешивают. Полученную массу формуют в виде

гофрированных «конусов», которые выдавливают с помощью кондитерского мешка с металлическим наконечником. При формировании отдельных «конусообразных» изделий, их принято украшать ядрами орехов или фисташки.

При остывании, внешняя сторона шариков твердеет, а внутри – остаётся мягкой. В целях разнообразия, достаточно часто, отдельные порции подкрашивают пищевыми красителями естественного происхождения.

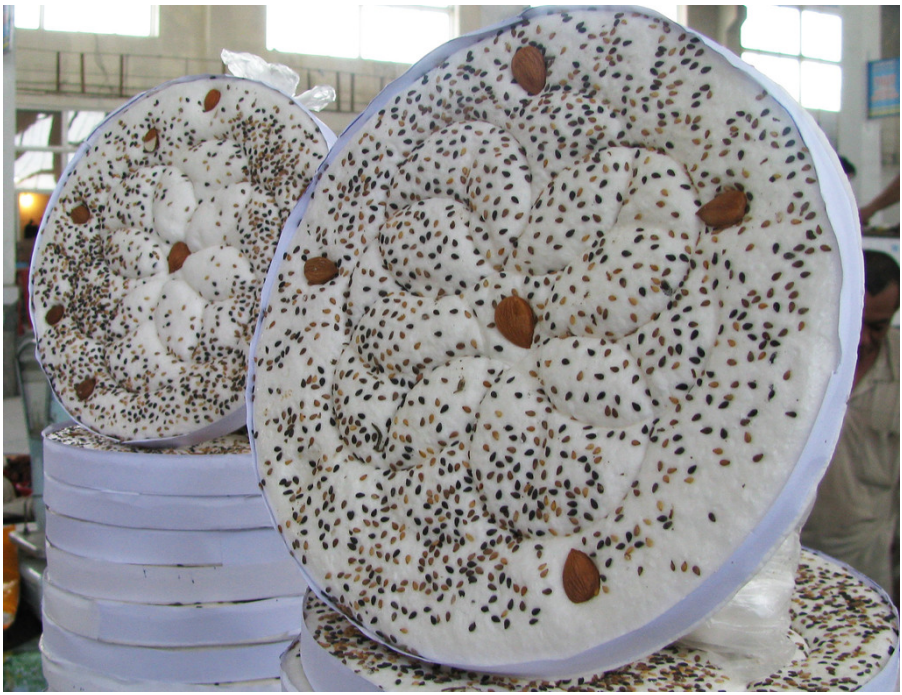
Ҳалво-и-тери

Следующий вид халвы, который имеет своих немалых поклонников, готовится с добавлением отвара мыльного корня (колючелистника) и имеет свой неповторимый вкус.

750 г. сахара-песка;
5 г. лимонной кислоты;
15 – 20 г. пшеничной муки;
60 – 70 г. бараньего жира;
5 г корней колючелистника качимовидного («бех»)
2 яичных белка.

«Ҳалво-и-тери» состоит из смеси карамельной массы, топлёного бараньего сала, мыльного корня, яичных белков, пшеничной муки. Сахарный сироп уваривают до плотной консистенции с содержанием 80%. Полученную карамельную массу слегка охлаждают, после чего, её хорошенько взбивают до получения шелковистого цвета. Добавляют отвар мыльного корня, взбитые яичные белки, тщательно перемешивают. Отдельно подготавливают смесь жира с мукой, которую соединяют с карамельно-белковой массой и формуют в виде небольших брусков весом по полкило. Иногда, делают отдельные небольшие полоски по 80 – 100 граммов.

Ҳалво-и-донаги (миндальная халва)



Одна из разновидностей бухарской халвы. Фото автора

Ещё одна разновидность халвы – это «Ҳалво-и-донаги», в состав которой входит сахар, ароматизирующие вещества и миндаль. Миндаль мелко крошится и в смеси с жидкой карамельной массой придаёт ей светло-коричневый цвет. Кроме того, это также отражается и на вкусе самой халвы, которая заметно отличается от своих «собратьев».

1,2 кг. сахара-песка;
5 г. лимонной кислоты;
350 г. Миндаля;
ванилин по вкусу.

Ядра миндаля тщательно перебирают, очищают от кожицы, просушивают, а затем слегка поджаривают. Сахарный сироп уваривают до консистенции карамельной массы с содержанием сахара 80%, немного охлаждают, соединяют с подготовленным миндалём и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Подготовленную массу выкладывают на смазанный жиром

поднос, прокатывают скалкой и нарезают на «квадраты», «ромбики» или «прямоугольники», весом по 50 – 80 г. Готовая халва имеет светло-кофейный цвет и достаточно твёрдая по плотности.

Ҳалво-и-пашмак (волокнистая халва)

Одно небольшое отступление, позволяющее полнее представить себе типичную картину традиционной бухарской семьи. Если обратить внимание на одёжку жителей Средней Азии, то можно обратить внимание на отсутствие карманов. Более того, как известно, фирменных полиэтиленовых пакетов и сумок в те времена не существовало.

«Как же они выкручивались?» – задумается, возможно, современный читатель.

Всё объясняется просто: вы, вероятно, обращали внимание на поясной платок («миён-банд» – «миён» – «поясница», а «банд» – от глагола «бастан» – «завязывать»), которым многие восточные мужчины перепоясывают свои халаты? Так вот, оказывается, в старину, эти платки (помимо прочего) выполняли также и дополнительную функцию: по окончанию визита, в этот поясной платок складывались сласти для детей, и счастливый родитель, перебросив через плечо импровизированную «котомку», шёл довольный от гостей, напевая какую-нибудь весёлую песенку. А придя домой, он заставал ожидающих детишек, которым и бросал («Ма – дастгир!» – «На – держи!») на середину дастархана пояс-платок, из которого раскатывались по всей скатерти разноцветные конфеты, парварда и халва… В том числе и «халво-и-пашмак»…

А изготовляется эта халва из сахара, муки, топлёного жира и уксусной эссенции.

900 г. сахара-песка;
50 г. пшеничной муки;
60 – 70 г. бараньего топлёного жира;
5 г. уксусной эссенции;
ванилин по вкусу.

Приготавливают карамельную массу с содержанием сахара 98%. В самом конце варки, добавляют уксусную эссенцию. Готовую массу выливают на смазанный смесью жира и муки металлический стол и разделывают в виде жгутов, которые многократно вытягивают до образования тонких нитей. Затем, пучки тонких сахарных нитей соединяют вместе, в виде «клубков». Готовая халва достаточно мягкая и на разрезе просвечиваются волокна-нити. Срок хранения этой халвы не более двух недель дней.

Фирини (молочный кисель)

«Фирини». Фото автора

Фирини относится к излюбленному десерту детворы. Вероятнее всего, это связано с оригинальным орнаментом, который и выделяет это незатейливое блюдо среди всего остального. Фирини – непременный атрибут не только праздников, но и поминок. Сейчас, его чаще всего делают из крахмала, однако, раньше готовили исключительно из риса.

800 мл молока;
2 столовые ложки – сахара;
2 столовые ложки – рисовой муки;
Шафран;
небольшой кусочек морковки.

Вначале, перебирали рис, тщательно его промывали несколько раз, а потом, положив на поднос матерчатую салфетку, укладывали на неё рис, разравнивая о всему периметру подноса и оставляли сушить на пару-тройку дней. Через определённые промежутки времени, рис переворачивали и мешали для скорейшего просыхания. Окончательно просушенный рис, закладывали в ступку и мололи в муку.

На плиту ставили кастрюлю с молоком. Часть молока (150 – 200 мл) отставляли в сторону, остальное – кипятили. Пока основная часть молока закипала, в отдельной касе разводили

пару столовых ложек промолотой рисовой муки с холодным молоком, процеживали сквозь марлю и только потом вводили (тоненькой струйкой) в кастрюлю с горячим молоком. Пламя убавляли до минимума и, постоянно помешивая, доводили блюдо до готовности. Как правило, в течение 20 – 25 минут. В конце, добавляли сахар. В редких случаях, добавляют также и немного соли.

Затем вылить массу на плоские десертные тарелки, дать немного остынуть, и украсить узорами с помощью шафрана и морковки. Морковка служит своего рода штемпелем: в основании вырезается какой-либо узор (в виде ромашки, лепестков и т. д), затем, морковка обмакивается в настой из шафрана и прикладывается к поверхности застывшего молочного киселя.

Как известно, шафран во всем мире признан королём пряностей из-за его слишком высокой цены. Это обусловлено тем, что сбор тычинок этого растения, достаточно трудоёмкое занятие.

Настой из шафрана приготовить несложно. Для этого, засыпаем 6 – 8 рыльцев настоящего шафрана в чашку и заливаем примерно 60 мл тёплой кипячёной воды. Размешиваем, накрываем блюдцем и даём настояться пару часов.

Вместо тычинок шафрана можно использовать так называемые «бархатцы», именуемые ещё иначе, как «имеретинский шафран». Качеством последние, похуже, зато намного дешевле. В этом случае, на такое же количество воды следует забросить с чайную ложку бархатцев.

В наши дни, многие прибегают к упрощённому варианту, который значительно легче и быстрее, но… на порядок уступает по вкусу бабушкиному фирини. Для этого, картофельный крахмал и сахар смешивают с молоком, кипятят и варят до загустения.

Нишалло (разновидность жидкой сладости)

«Нишалло». Фото из интернета

Нишалло – это сладость, по виду напоминает белое варенье, но я бы так не стал называть. Нишалло это – нишалло.

500 г сахарного песка;
500 г воды;
щепотку лимонной кислоты;
щепотку ванилина;

Для пены:
2 яичных белка;
20 г мыльного корня («беҳ»)

Самое сложно заключается в том, чтобы достать мыльный корень, а если быть точнее – корни Колючелистника качимовидного (Acanthophyllum gypsophiloides Rege) либо, родственный ему Колючелистник метельчатый (Acanthophyllum paniculatum) – многолетнее травянистое растение семейства гвоздичных. В народной медицине отвар корней колючелистника, благодаря наличию в них сапонинов, применяется как

отхаркивающее средство при бронхитах.

А остальное – всё знакомо и не составляет особого труда. Весь процесс приготовления нишаллы, можно условно разделить на несколько непродолжительных этапов. И первый из них – варка сиропа. От всего количества воды, отлить 150 г, а из оставшейся воды и сахара сварить сахарный сироп и, сняв с огня, дать остыть.

Корни колючелистника («бех») очистить, нарезать на маленькие кусочки, положить в сотейник, налить воды и прокипятить (20 – 25 минут). Потом процедить через марлю и немного охладить.

Взбить яичные белки до образования белой пены и крайне малыми дозами вводить его в тёплый отвар колючелистника, постоянно взбивая до образования густой и пышной пены.

И на завершающем этапе, следует смешать приготовленную белковую массу с приготовленным сиропом. Для этого, также, необходимо вводить массу не всю и сразу, а по частям, продолжая, при этом, постоянно помешивать до тех пор, пока не образуется густая белая тягучая сметанообразная масса. При пробе ощущаются кристаллы загустевшего сахара.

У хорошо взбитой нишаллы сироп не должен отделяться от белой пены и оседать на дно.

У нишалло существует только один недостаток – срок хранения: долго он не сохраняется, а потому, готовят его накануне предстоящего мероприятия.

Для аромата в нишаллу при взбивании можно добавить лимонную кислоту и ванилин. Этот своеобразный и ни на что не похожий десерт, имеет молочный цвет и достаточно оригинальный вид и вкус. Есть немало любителей нишаллы, вкус которого напоминает им ранние детские годы, а потому, они дружат с этим лакомством всю оставшуюся жизнь, до глубокой старости.

Мураббо-и-биҳи (варенье из айвы)

«Мураббо» – одно из многих видов варенья. Фото автора

Айва – довольно распространённый фрукт в Средней Азии. Она различается на дикую и культивированную. Последняя, достаточно крупная, с заметным пушком, который, впрочем, легко снимается. Созревает айва в конце сентября – начале октября, поэтому, лучшим временем для приготовления варенья, считается декабрь.

1 кг айвы;
7 ст. сахара;
750 мл. воды;
1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Айву тщательно промыть, очистить от кожицы, семян и нарезать небольшими ломтиками. Из полученных очисток варят отвар, который используют для сахарного сиропа. Подготовленные дольки айвы ошпаривают кипятком (2—3 минуты) и откидывают на дуршлаг. Затем айву загружают в горячий сироп и оставляют на 8—10 часов. Перед первой варкой сливают сироп и уваривают его в течение 8—10 минут. В конце варки снова опускают айву в раствор и оставляют на 10 часов. Так

повторяют 2—3 раза. Перед окончанием варки добавляют лимонную кислоту.

Готовое варенье имеет прозрачный розоватый цвет.

Мураббо-и-сабзи (варенье из моркови)

Казалось бы, при чём тут морковь, когда речь идёт о сладостях? Я тоже так думал, пока не попробовал варенье из моркови. И – полюбил на всю жизнь. За оригинальный и неповторимый вкус, за его необычность, и – если хотите – за его некоторую экстравагантность. А вот, возьмите, и проверьте, если не верите! Рискните, и я уверен, что не стану икать на следующее утро.

1 кг моркови;
1,5 кг сахара;
750 мл воды;
3 г эссенции.

Морковь необходимо промыть, очистить и нарезать соломкой (как на «плов», только вдвое короче). Залить её холодной водой и варить (после закипания) на слабом огне в течение 8—10 минут. Отваренную морковь откинуть на дуршлаг, а из отвара приготовить сахарный сироп. Перед окончанием варки добавить несколько капель фруктовой эссенции. По окончанию, варенье имеет жёлто-оранжевый цвет.

Шарбат (шербет)

Пожалуй, одной из самых распространённых ассоциаций, связанных с Востоком (наряду с халвой и прочими рахат-лукумами), является «шербет», хотя, на самом деле, это обычный прохладительный напиток из фруктов, подслащённый водой. Шербеты (Щербеты) – это род сладостей, которые готовят из сока или отвара ягод или фруктов, смешанных или уваренных с сахаром. В зависимости от соотношения фруктового сока, воды и сахара, шербеты могут быть получаются различной плотности – жидкими или густыми. В качестве примера, приведу самый простой шербет из винограда.

500 г сахарного песка;
1 кг винограда;
1 л воды.

Для шербета пригодны спелые сорта винограда. Ягоды освобождают от веток и плодоножек, тщательно промывают, заливают водой и кипятят при закрытой крышке 15—20 минут. Виноград откидывают на сито или дуршлаг, отжимают и добавляют в отвар. После чего, содержимое с добавлением сахара кипятят 2—3 минуты и охлаждают.

Как видите, ничего сложного. Подобным образом, можно поступить и с другими ягодами и фруктами. И всё это будет называться шербетом.

«Ба-а… А я то, думал…»

Ғўлунгоб (шербет из урюка)

«Ғўлунгоб». Фото автора

А этот напиток, который я рискнул «обозвать» шербетом, готовится исключительно на… Новый Год. Не удивляйтесь, поскольку, не только в России отмечают этот праздник, но и на Востоке. Правда, наступает он не зимой, а в день весеннего равноденствия – 21 марта, и называется «Наврўз» («Новый день», если дословно).

Как известно, в древности люди огромное значение придавали астрологии и астрономии, которые неразрывно были связаны между собой. По календарю, имевшему хождение на территории современной Средней Азии, ещё задолго до Александра Македонского, «новый год» начинался именно 21 марта и был связан с солнечным циклом. С приходом в середине VIII-го века н. э. ислама, наряду с солнечным календарём утвердился здесь и лунный (арабский) календарь.

Между прочим, Омар Хайям, который известен российскому читателю всего лишь как автор философских четверостиший, на самом деле был виднейшим учёным своего времени. Он уже тогда рассчитал совершенный календарь, который по точности превосходит тот, коим мы пользуемся по сию пору. А его предшественник Абу Рейхан Беруни в своём знаменитом труде

«Канон Масуда», производит анализ, сравнивая летоисчисления различных народов, и даёт объяснения лунным затмениям и многим другим природным явлениям.

Возвращаясь к ғўлунгобу, отмечу, что проще него, нет ничего на свете. Сушёный урюк (с косточками) тщательно промывается, складывается в касу и заливается крутым кипятком. Прикрывается сверху чем-либо и оставляется на сутки. Всё!

0,5 кг сушёного урюка;
1 л кипячёной воды.

Ну, а теперь попробуем описать типичное празднование «Нового года» в обычной бухарской семье. В отличие от новогодних празднований других народов, здесь не ждут до позднего вечера, замешивая «горы» тазов с «оливье» и «сельдью под шубой», остужая параллельно в морозилках тысячи тонн декалитров спиртного. Здесь не ждут традиционного выступления президента, который волнующим голосом подводит итоги минувшего года. Тут нет, наконец, торжественного боя курантов и так далее. Здесь даже редко в какой семье вы услышите праздничного хлопка от пробки с шампанским. Все намного прозаичнее, чем вы себе можете только представить. И – не менее таинственно.

Рано утром мама встаёт и идёт накрывать гостиную. Пока все спят, она готовит две касушки традиционного новогоднего напитка. В одну касу насыпается сушёный урюк и заливается кипятком. Это называется «ғўлунг-об» (от тадж. «ғўлунг» – «урюк», а «об» – «вода»). А во вторую касушку наливают «гуль-об» (от тадж. «гуль» – «роза»). Оба напитка сладки, напоминают чем-то компот и не содержат ни капли алкоголя.

Традиционно, вначале, следует испить из этих двух касушек по несколько глотков, чтобы затем приниматься за остальное. Под «остальным» может подразумеваться все что угодно: кто – чем богат. Например, в нашей семье, это были фрукты и виноград, которые мы не каждый день могли себе позволить. Ну и, конечно же, свежие горячие лепёшки, испечённые в тандыре (специальной глиняной печи).

В заключение следует упомянуть ещё об одном событии, выпадающим именно на «новый год» и связанный с «двенадцатилетним» циклом, то есть – о «мўлджаре». Что же это такое? «Мўлджар» – это именины, отмечаемые через каждые 12 лет. А поскольку «год» начинается именно с 21 марта, то именно в этот день принято поздравлять и одаривать всевозможными подарками всех тех, кто родился под знаком

вновь наступающего года.

Дарят, как правило, что-либо из одежды и обуви. Традиционно, прежде чем натянуть на себя новую рубашку, следует произнести приблизительно следующее: «Твоей жизни – один год, моей жизни – сто лет». Эта формула относится к обновке. Люди же, приветствуя друг друга, говорят так: «Соли наватон муборак шавад!» (тадж.) или «Янги йиллингиз кутлуғ бўлсин!» (узб), что можно перевести как: «С Новым Годом вас, дорогие господа-товарищи!»

Ҳаштак-паштак (десерт из кураги)

Курага. Фото автора

Вообще-то, ҳаштак-паштак готовят из спелых абрикосов. Для этого, спелые плоды абрикосов разрезают с одной стороны, вынимают косточку и вместо неё закладывают очищенное ядро абрикоса. Затем, обе половинки плода снова соединяют вместе. Подготовленные таким образом абрикосы укладывают на деревянные лотки и сушат в тени, периодически просматривая и переворачивая. Одним словом, данный десерт является ни чем иным, как высушенным урюком, с ядрышком ореха внутри.

Я же предлагаю ещё более упростить этот процесс. Для этого, нужно купить на рынке готовую курагу (желательно, помягче и «пожирней»), очищенных ядер грецкого ореха или миндаля и, приоткрыв плод высушенного абрикоса, впихнуть в серединку несколько ядер. После чего, вновь аккуратно сдвинуть обе половинки кураги и уложить в креманку или на тарелку для десерта. Как вы уже, вероятно, обратили внимание, восточные люди, склонные к неге, изыскам и прочего рода наслаждениям, делают всё для того, чтобы даже во время приятного времяпровождения, постараться не прилагать лишних усилий.

Осталось только приобрести на невольничьем рынке мулата с опахалом и очаровательную одалиску, которая кормила бы вас с рук, периодически подкладывая вам в рот курагу.

Кстати, немного пошевелив мозгами, можно догадаться, что с таким же успехом, вместо грецкого ореха, можно вложить, скажем, кишмиш, фисташковое ядрышко… В общем, сами, небось, догадались.

Асал биҳи (айва, запечённая с мёдом)

Данный рецепт является самым действенным профилактическим средством против насморка, гриппа, всевозможных вирусных инфекций и прочих простудных заболеваний, которыми кишит в последнее время наша бедная планета.

Как тут не вспомнить о наших предках, которые, находясь поближе к естественной природе и используя то, что имелось под рукой, умели лечить проверенными народными средствами, извлекая для себя двойную пользу: и лечит, и вкусно! Так было во все времена: как на Востоке, так и на Руси. Ведь, почти вся та еда, что попадает в наши желудки, все те пилюли и антибиотики, которые мы килограммами глотаем, разрушая (по собственной воле!) свой организм, есть – сплошная химия!

Берётся спелая айва (не дикорастущая!), удаляется плодоножка и небольшой чайной ложкой (а ещё лучше – специальной ложкой для шато), вырезается сердцевина плода, которая затем заполняется натуральным мёдом. Остаётся только поставить подготовленную айву в пароварку и дождаться, когда она дойдёт.

О вкусе я промолчу, а вот то, что ни одна зараза к вам больше не пристанет, за это отвечаю. Данный рецепт имеет тысячелетнюю историю, поскольку его предлагал ещё знаменитый Авиценна в своём трактате «Канон врачебной медицины» – книге, которая более чем полстолетия служила учебным пособием для врачей всего мира.

Между прочим, существует также и второй вариант: вместо пароварки, испечь айву в духовке. Пробовал – вкусно!

Олма-биҳишт (райское яблоко)

«Райское яблоко». Фото автора

Ну и в заключение, ещё один «фьюжн» – синтез Востока и Запада – яблочный десерт, подводящий сладкую черту нашему совместному путешествию по Средней Азии.

Давайте честно сознаемся: ведь, сколько раз, сидя у где-нибудь в гостях, в предвкушении ожидаемого чаепития, наши фантазии о предстоящем десерте не уходили дальше традиционных магазинных тортов, пирожных, ну, в крайнем случае, ограничивались разве что домашними пирогами. Будто только на этих «трёх китах» и держится заключительная стадия традиционных ужинов. И – напрасно.

С помощью следующего десерта, который мы придумали вместе с моим молодым питерским коллегой Юлианом, попробуем расширить горизонты вашего воображения относительно сладостей и прочих рахат-лукумов, знаменующих собою финальную часть трапезы. И начнём, пожалуй, с самого лёгкого – обыкновенного яблока.

Вы никогда не задумывались – отчего вдруг Ева не устояла и соблазнилась каким-то червивым яблочком, лишив тем самым безмятежного Рая не только себя и Адама, но и нас с вами? Нет? Тогда мне вам придётся слегка приоткрыть завесу тайны.

Всё дело в том, что яблочко, предложенное Дьяволом, в образе ползучего гада, оказалось не только без каких-либо червоточин, но и с «изюминкой» внутри, устоять перед которой сладкой парочке не было никакой возможности. Не говоря – о нас, простых смертных. Главный секрет состоял в начинке. Потому оно и называется «Райским яблочком».

А раз уж, мы всё равно являемся падшими и во грехе, то давайте испробуем тот самый фрукт, что соблазнил наших прародителей. Не бойтесь: хуже, чем сейчас, уже все равно не будет.

А для этого нам потребуется самая малость:

Яблоко «Грэмми Смит» – 1 шт.;
Ягоды (брусника, чёрная смородина, клубника) – 30 г;
Сушёные фрукты (кишмиш, инжир, тут) – 30 г;
Мёд – 20 г;

На украшение:
Шоколадный сироп – 10 мл;
Мёд -10 г;
Коктейльная вишенка – 1 шт.;
Веточка свежей мяты.

Хочется особо обратить ваше внимание на то, как все продумано: сам плод олицетворяет собою змия-искусителя, воскрешая в нашей памяти библейскую историю о первородном грехе; коктейльная вишенка излучает из себя страсть и сексуальность; веточка мяты напоминает нам о райских кущах; ягоды, сокрытые во чреве плода символизируют тайну, подталкивая слабую человеческую душу к соблазну; наконец, параллельные шоколадные линии сиропа – ассоциируются в нашем сознании с праотцом – чернокожим Адамом, а перпендикулярные линии мёда, можно образно сравнить с елейными устами Евы, которая своей нетерпеливостью и любопытством, свойственным исключительно только женщинам, как бы перечёркивает насмарку благие намерения богобоязненного супруга. И вот вам результат!

Сразу же оговоримся: ассортимент ягод, и сорт яблок может быть самым различным. Это не столь уж существенно: все зависит от ваших личных пристрастий и предпочтений.

Удаляем внутренность яблока (на глубину 2/3 плода), стараясь при этом специальной ложечкой шато пошерудить немного в сторону боков. Словом, чтобы было, куда вложить ягоды и фрукты.

Однако, не торопитесь пока запихивать: вначале следует поместить само яблоко на 1 – 1,5 минуты в микроволновку. А лучше – в жарочный шкаф или духовку.

Тем временем, подготавливаем ягоды, то есть слегка промываем. Можно, кстати, использовать и замороженные дары леса, предварительно их, разморозив естественным способом. Добавляем немного мёда (15 – 20 г) и аккуратно размешиваем.

Теперь заправляем ягоды в яблоко и запекаем в хорошо разогретой духовке (220 С) в течение 2 – 3 минут. Соответственно, если вы вдруг решили запечь несколько экземпляров (по числу приглашённых гостей), то и время запекания изменится.

И в заключение нам остаётся лишь украсить наш шедевр. Для этого тонкой струйкой поливаем сверху шоколадным сиропом, а затем перпендикулярно – мёдом. Украшаем веточкой мяты, водружаем сверху соблазнительную вишенку, и… можем смело приступать к обольщению противоположного пола.

Цена халвы

(Из историй о ходже Насреддине)

Ходжа Насреддин отправился с мальчиком в лавку продавца сладостей, набрал халвы и отдал мальчику, чтобы тот отнёс домой, а сам стал рассматривать в лавке всякие товары. Когда мальчик отошёл уже достаточно далеко, Насреддин спросил лавочника:

– Если кто-нибудь возьмёт у тебя халвы, но у него не окажется денег, что ты станешь делать?

– Дам ему затрещину, – ответил хозяин лавки, – и выгоню взашей.

– Так не мешкай, давай мне эту затрещину! – сознался ходжа.

Лавочник влепил ему затрещину, и собрался, было выгнать его прочь, но Насреддин воскликнул:

– Если ты отпускаешь по этой цене, тогда я возьму ещё немного халвы!

Глава 16. И вновь возвращаясь к специям

Специи и пряности. Фото автора

Лучшая приправа к пище – голод

(Сократ)

Чтоб мудро жизнь прожить, знать надобно немало,
Два важных правила запомни для начала:
Ты лучше голодай, чем что попало есть,
И лучше будь один, чем вместе с кем попало.

(Из рубаи Омара Хайяма.

Переводчик: О. Румер)

Ещё одна несчастная попытка – разобраться и внести ясность в такую совершенно запутанную область, как «специи, пряности и приправы».

А поводом, послужившим вплотную заняться этим не благодарным делом явился, казалось бы, совершенно безобидный эпизод, связанный с …ажгоном.

До недавнего времени, я был уверен в том, что ажгон – это и есть та самая пряность, которую в Средней Азии принято называть зирой. И чуть ли не с пеной у рта, всем «доказывал», что

ажгон – это русское название азиатской зиры, с одной стороны – всецело доверившись уважаемому мэтру советской кулинарии В. Похлёбкину, а с другой – не удосужившись хотя бы визуально сравнить между собой эти две совершенно разные пряности. Более того, к своему величайшему стыду и позору, я являюсь автором (на момент написания данной статьи) двух книг, посвящённых среднеазиатской кухне, где, среди прочих утверждений, зафиксирован и данный ляп. Но и это ещё не конец.

Беда состоит в том, что я имею наглость, преподавать курсы восточной кухни, где до недавнего времени, с умным видом знатока, «растолковывал» своим подопечным, что «ажгон», «зира» и «кумин» это – «братья-близнецы». Пока, вдруг, совершенно случайно, не выяснил для себя, что и «ажгон» (Trachyspermum ammi [L.] Sprague), и «кумин» (Cuminum cyminum L), являясь «родственниками», тем не менее, имеют весьма отдалённое отношение к тому, что принято именовать зирой (Bunium persicum) или (Bunium badachshanicum). Хотя, справедливости ради, следует отметить, что два последних (кумин и зира) достаточно часто взаимозаменяемы при приготовлении плова, и это – как я полагаю – вполне допустимо, поскольку отличие этих пряностей, в основном, только внешнее, но не столь значительно отражается на вкусе самого плова. И – тем не менее…

Признаюсь честно: упомянутый казус послужил мне прекрасным уроком, из чего я извлёк только одно – как говорил великий Ленин, «Учиться, учиться и ещё раз учиться!» Или, обращаясь к русскому народному фольклору: «Век живи – век учись».

А учиться, братцы, как я понял, никогда не поздно. Правда, это вовсе не означает, что настанет время, когда я смогу как «Чапай» стукнуть по столу и решительно бросить: «Всё, что вы тут наговорили – это наплевать и растереть. А теперь слушай, что я говорить буду…»

Более того, всю свою сознательную жизнь я старался избегать людей, наделённых от природы двумя мало привлекательными для меня качествами: агрессивностью и категоричностью. Всем нам свойственно ошибаться, и в этом нет ничего плохого. Плохо – осознав ошибку, не признаваться в своих заблуждениях. И уж, совсем неприлично – упорно настаивать на своём, когда истина всем очевидна.

Перечень пряностей, используемых в среднеазиатской кухне

Аир (Acorus calamus L)

Названия: азер.– су-замбаки; англ. – Sweet-flag; араб. – Аль Зарират; бел. – Аер звычайны; болг. – Блатен аир; нем. – Kalmus; итал. – Calamo aromatico; перс. – Каламус; тадж. – Варч, варич; укр. – Татарске зілля; фран. – Acore odorant; финн. – Kalmojuuri; чеш. – Puskvorec; швед. – Kalmusar

Научное название рода в переводе с греческого означает – «неукрашенный, некрасивый» – и связано с невзрачностью соцветий, имеющих зеленовато-жёлтый цвет. Под этим названием растение описано у Теофраста ещё в III в. до н. э.

Русское название рода происходит от турецкого названия этого растения – agir. Другие названия растения: гаир, ирный корень, каламус, камыш, косатник, лепешник, сабельник, татарское зелье, татарский сабельник, явер, яер.

По преданию аир был завезен в наши широты еще при татаро-монгольском нашествии. В каждый, встречающийся на пути водоем, воины бросали кусочки корневищ, считая, что таким образом вода очищается и становится пригодной для питья.

Видовое название calamus происходит от греческого calamos – тростник. Он был известен еще древнеиндийским лекарям, а в Европу для греков и римлян его привозили арабские и финикийские купцы. Кстати, в переводе с санскрита и арабского – также, обозначает «тростник», «перо».

Достаточно часто, в символическом значении соцветие аира сравнивается с гордо поднятым мужским пенисом. Таким образом, Calamus является своего рода привлекательной метафорой для отдельных представителей секс меньшинств с нетрадиционной ориентацией.

В этой связи небезынтересным будет упомянуть о древнегреческом мифе (Нонн. Деяния Диониса XI 387), где аир рассматривается как один из символов мужской любви.

Каламос, сын речного бога Меандра, был безумно влюблен в Карпоса (в греческой мифологии – бог плодов) – сына Зевса и богини цветов Хлориды (другой вариант – Зефира и Хлориды). Во время состязаний в реке, Карпос, заплывший далеко, внезапно тонет. Безутешный Каламос же, не выдержав такого горя, также умирает (версии: тонет, лишает себя жизни). Сжалившись, Боги превращают возлюбленного Каламоса в карпа, а самого его самого в тростник (камыш).

Таким образом, известную песню «Шумел камыш, деревья гнулись…» можно интерпретировать ещё и иначе: как плач

по безвозвратно ушедшей любви. Или – как более определенно выразился один из отечественных блоггеров – «Всюду эти пи#арасы!… даже в шелесте тростника…»

На Востоке, и в древнем Египте, корневища аира считались мощным афродизиаком, а настой аира – средством, усиливающим половую деятельность.

Родовое латинское название связано с греческим словом «acoron»; «kore» – глазное яблоко, так как в древности аир применяли для лечения глазных заболеваний.

Аир – древнейшая пряность, соперничающая с лавровым листом. Его сушеными корневищами на Ближнем Востоке торгуют вот уже 4000 лет. Он придает блюдам своеобразный вкус и запах. Засахаренный аир заменяет имбирь, корицу, мускатный орех. Диоскорид говорил, что лучший аир – белый, плотный, не изъеденный, не пористый, полный, с приятным запахом. Авиценна рекомендовал его в качестве очищающего, при заболеваниях желудка, печени, в качестве мочегонного средства. Вот что, например, он писал о свойствах корня аира:

«Рассасывает вздутие и ветры, разрешает, очищает без жжения, открывает… очищает цвет лица… помогает при спазмах и разрывах мышц; также действует и его отвар в виде обливания и питья… Аир помогает от зубной боли и хорош при тяжести языка… он утончает роговицы и помогает от бельма, но особенно подходит в обоих случаях выжатый из него сок… Отвар аира хорош при болях в боку и груди… Аир помогает от боли в холодной печени, укрепляет ее и желудок. Он также помогает от затвердения селезенки и даже сильно сморщивает селезенку и очищает желудок… Он помогает от резей и боли в кишках и от грыжи, а отвар его полезен при болях в матке. Он сильно гонит мочу и месячные и помогает тот истечения мочи по каплям… Аир увеличивает похоть и возбуждает страсть».

Ажгон (Acorus calamus L)

Названия: азер. – су-замбаки; англ. – Ajawa seeds, Ajowan, Bishop's weed; араб. – Аль Юнан («Греческий»), Камун аль мулюки («Королевский тмин»); венг. – Ajovan; греч. – Ammios; инд. – yavanaka; итал. – Ajovan; кит. – Yin du zang hui xiang (Taiwan); Xi ye cao guo qin.; тадж. – Зениан; нем. – Konigskummel, Indischer Kummel; фран. – Ammi de l'Inde, Anis de l» Inde, Sison; финн. – Koptilainen kumina; чеш.– Adzvajen; швед. – Kalmusar эст. – Lohnav karuskoomen

Латинское написание Ажгона (ajvain) происходит, по всей вероятности, от индийского «yavanaka», что, в свою очередь, является производным от прилагательного «yavana», которое переводится с санскрита, как «Греческий». Из чего можно предположить, что эта специя родом из Восточного Средиземноморья и прибыла в Индию в ходе греческого завоевания Средней Азии. Причём, одно из арабских прочтений («Аль Юнан»), обозначает ту же самую Грецию (отсюда, и в среде персоязычных народов, «юнони» – обозначение страны, расположенной вокруг Эгейского моря, как, впрочем, и самих греков.)

Большинство индо-европейских языков имеют схожие названия, хотя правописание иногда различается. В некоторых европейских и азиатских языках, название ажгона в той или иной степени соотносится с Египтом (например, см. турец. «Misir anason» «Египетский анис» или фин. «Koptilainen kumina» «Коптский тмин»). Арабское название «аль-Мулуки» означает «Королевский тмин».

Видовое название «амми» является латинизированной ссылкой на альтернативное ботаническое название «copticum Carum» («Коптский тмин»).

Тёмно-коричневые зрелые плоды ажгона содержат по два семени, размером и формой похожие на сельдерейные, на вкус горьковатые, с пряным ароматом, напоминающим чабрец.

Все части растения содержат эфирное масло, его содержание максимально в плодах (2—11%). Масло представляет собой бесцветную или коричневатого цвета жидкость с резким жгучим вкусом и сильным запахом тимола, содержание которого в масле достигает 30—40%. Физические константы и состав эфирного масла сильно изменяются в зависимости от стадии вегетации растения. В эфирном масле из растений в фазе полного цветения содержится большое количество n-цимола и сравнительно немного у-терпинена и парафина.

Ажгон мало известен европейцам, зато, находит широкое применение в кулинарии Центральной Азии и Индии (Пенджаб и Гуджарат). Немалой популярностью ажгон пользуется и в арабском мире, а также на африканском континенте, где является одним из элементов знаменитой универсальной эфиопской смеси «Berbere».

Индийские вегетарианские блюда, приправленные топлёным маслом («Ги»), как правило, редко обходятся без ажгона, сильный аромат которого усиливается во время жарки. Как и большинство ароматических соединений, Ажгон относится к липофильным веществам (буквально – родственный к жирам), а потому, растворяется намного лучше в жире, чем в воде. Таким образом, в процессе жарки (из-за высокой температуры), он не только улучшает вкусовые качества блюда, но обладает свойством передавать свой аромат в жир, что позволяет ему активно расходиться по всей пище. Хорошо сочетается с картофелем, рисом, рыбой.

Однако самое важное поле для применения ажгона – бобовые. В бенгальской кухне часто применяется смесь пяти специй panch phoron («пять частей», «пять специй»). Для приготовления этой смеси, на сухой сковороде обжаривают семена ажгона, фенхеля, шамбалы, нигеллы и чёрной горчицы. После чего, обжаренные специи соединяют вместе, размалывают и добавляют к блюду.

Достаточно часто, в кулинарной литературе с ажгоном ошибочно отождествляется зира (Bunium persicum).

Как лекарственное растение, Ажгон активно используется в индийской аювердической медицине, как средство при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. На Западе, экстракт Ажгона тимол, используется в лекарствах от кашля и горла.

Бадьян (Illicium verum)

Названия: азер. – Бадьян; англ. – Chinese anise; венг. – Kinai; nizs; греч. – Anison asteroeides; инд. – Badayan; итал. – Anice stellato; тадж. – Бодиён; нем. – Sternanis, Badian; фран. – Anis de la Chine, Badiane; финн. – T; htianis, Rusot; htianis; швед. – Stj; rnanis; эст. – T; htaniis

Бадьян – состоит из целых или поломанных стручков в форме звезды, на вкус сладковато-горький, по запаху напоминает анис, но запах бадьяна значительно ароматнее, тоньше и сложнее. В кулинарии бадьян употребляется не особенно часто.

На самом деле, бадьян имеет множество названий: звездчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис. Плоды дерева семейства Бадьяновые (Illiciaceae). Родина – Юго-Восточный Китай. Распространение получил так же в Индокитае (Вьетнам, Камбоджа), в Абхазии. Соплодие бадьяна представляет собой розетку в виде 8, а иногда 7, 9, 10 или 12 лучевой звезды. Вкус бадьяна сладковато-горький. В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды в неизменном или молотом виде. Молотый бадьян представляет собой крупнозернистый порошок с жёлто-коричневыми и красновато-бордовыми включениями. Запах напоминает анис. В редких случаях Бадьян может быть заменён анисом.

Базилик (Ocimum basilicum L.)

Названия: англ. – Basil, араб. – Хабак, инд. – Тулси, исп. – Alfabega, Albahaca, Albacar, итал. – Basilico, нем. – Basilikum, Basilienkraut, Konigskraut, фр. – Basilic, перс. – Райхон

Базилик, в переводе с греческого означает «царь», так как, по одной из легенд, предполагается, что он вырос недалеко от того места, где Св. Константин и Елена обнаружили Святой Крест. Оксфордский словарь английского языка высказывает предположение, что базилик, возможно, был использован в «некоторых королевских мазях, ваннах, или медицине». Базилик до сих пор считается «королём трав» многими авторами кулинарии.

Однолетнее ароматическое растение семейства яснотковые с оттенком запаха лимона, гвоздики, мяты, перца. Его родина – Южная Азия. В кулинарии используется две разновидности этой травы: базилик фиолетовый и базилик зеленый. Овощные салаты с добавлением душистых листьев зеленого базилика становятся не только ароматнее и вкуснее, но и полезнее.

В диком виде произрастает в Иране, Индии, Китае и некоторых других странах. Базилик душистый применяют в консервной и мясной промышленности, для ароматизации маринадов и томатных соусов. Он входит в состав многих пряных смесей, а также в специальные ароматические композиции. Эта культура – одна из древнейших пряностей национальных кухонь Закавказья и Средней Азии, где его называют рейхан, реган, райхон. В Узбекистане наряду с огородным выращивают базилик зеленолистный (**ч**амбил). Листья базилика душистого используют в качестве самостоятельной закуски и как приправу (свежие и сушёные).

Базилик добавляют в блюда из баранины, говядины, субпродуктов, домашней птицы, а также в фарши. В маринадах и соленьях базилик используют не только в Средней Азии и на Кавказе, но и в средней полосе нашей страны. Его добавляют при солении томатов, огурцов, патиссонов и белых грибов, при квашении капусты, мариновании баклажанов и болгарского перца.

Барбарис (Berberis vulgaris L.)

Названия: азер. – Zirinc; англ. – Berberis; венг. – Borbolya; итал. – Berberis; нем. – Berberitzen; пол. – Berberys; тадж. – Зирк; финн. – Happomarjat; фран. – Berberis; швед. – Berberissl; ktet; эст. – Kukerpuu (perekond)

Название происходит от арабского слова «berberi», что означает с «лепестками, имеющими форму раковины». К этому роду (семейство барбарисовых) относится до 175 видов, произрастающих в основном в Средней Азии, Китае, Гималаях, а также в Южной Америке. Среди барбарисов есть как листопадные, так и вечнозеленые кустарники с острыми простыми, тройчатыми или пятерными колючками. Они сидят при основании почек, несущих пучки листьев.

Как лекарственное растение, Специей служат некрупные, продолговатые ягоды барбариса, размером до 1,5 см. Зрелые ягоды барбариса имеют красивый темно-красный или темно-синий цвет и приятный терпко-кислый вкус. Ягоды барбариса едят в свежем виде, из них варят кисло-сладкое варенье, готовят пастилу, желе, соусы и острые приправы, различные напитки. В среднеазиатской кухне барбарис широко используется не только в различных пловах, но и в жарких-кебабах, при запекании барашка в тандыре (специальной печи).

Зира (Bunium)

Названия: англ. – Cumin; болг. – Кимион; итал. – Cuminum cyminum; нем. – Kreuzk; mmel; нид. – Komijn; пол. – Kmin rzymski; порт. – Cominho; тадж. – Зира; тур. – Kimyon; швед. – Spiskummin; финн. – Roomankumina; фран. – Cumin;

Однолетнее травянистое растение семейства Зонтичные (Сельдерейные) Umbelliferae (Apiaceae). В среднеазиатской кухне распространены два вида – Bunium persicum и Bunium bulbocastanum.

Происхождение зиры – Центральная Азия – Иран, Афганистан, Средняя Азия – Киргизия, Таджикистан, Туркмения. В Индии зира распространена в северных штатах Джамму и Кашмир и в Пакистане. Растение внешне схоже с кумином, но высушенные семена имеют более темный, черный цвет.

До сих пор много споров вызывает вопрос – какой же ботанический вид растений следует считать зирой. По видимому, зира – это название, закрепившееся за некоторыми представителями зонтичных, семена которых употребляют как пряность в различных регионах Центральной и Средней Азии. Стоит вспомнить ажгон – который так же мог именоваться зирой. И все же под зирой в этой статье мы будем упоминать буниум.

Род Буниум получил свое родовое имя от греческого bounion «земляной орех». Основной представитель этого рода Bunium Bulbocastanum – имеет съедобные корни и довольно хорошо был известен в России в прошлом веке.

Если разжевать семена зиры – чувствуется сладковато-горький вкус, и еле различимая слабая смолистость. Бадахшанская же зира имеет довольно сильный смолистый и копченый привкус и довольно ощутимую жгучесть. При обжаривании, сухом или с жиром, запах усиливается и немного меняется. Запах также усиливается, если щепотку буниума растереть в пальцах перед добавлением его в зирвак. Имеет довольно широкое применение в среднеазиатской кухни.

Гвоздика (Syzygium aromaticum)

Названия: азер. – Mix; k; англ. – Clove; болг. – Карамфил; венг. – Szegf; szeg; итал. – Eugenia caryophyllata; нем. – Gew; rznelke; нид. – Kruidnagel; пол. – Go; dziki; порт. – Cravo-da-india; финн. – Mausteneilikka; фран. – Giroflier; тадж. – Каланфур-и-гардан; тур. – Karanfil; швед. – Kryddnejlika;

Высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. Причем, жгучесть и аромат сконцентрированы в разных местах бутона. Наиболее тонкий аромат дает шляпка, а жгучая часть расположена в черешке. Черешок у гвоздики после ферментации должен стать эластичным и оставлять маслянистый след от эфирного масла на бумаге при нажиме.

Эта пряность широко используется во всем мире, в Европе и Азии. Главным образом в кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных). Смеси пряностей, в которые входит гвоздика, используется в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.

Для приготовления сладких блюд (компотов, пудингов, кондитерских изделий) используется гвоздика или самостоятельно или в смеси с корицей. Лучше использовать головки (шляпки) гвоздики.

В смеси с черным перцем гвоздика применяется при приготовлении тушеного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). В этом случае для усиления жгучего качества пряности можно использовать только черешки.

Джусай (Allium odorum)

Названия: англ. – Garlic chives; итал. – Allium tuberosum; нем. – Duft-Lauch; нид. – Chinese bieslook; порт. – Allium tuberosum; финн. – Kiinansipuli; фран. – Ciboule de Chine;

Многолетнее травянистое растение семейства Луковые (Alliaceae), обладающее всеми свойствами лука и чеснока. В пищу употребляются листья, имеющие неповторимый луково-чесночный вкус. Все части растения съедобны. Листья в сыром и солёном виде кладут в салаты, добавляют к мясу, рыбе, любому гарниру, используют при приготовлении горячих блюд.

В пищу используются нежные, сочные, долго не грубеющие плоские листья, имеющие чесночный, но без остроты, вкус. В Китае и Таиланде в пищу употребляются и нераскрывшиеся цветки и стрелки с соцветиями. В Казахстане его кладут в салаты из редьки, редиса, весенних овощей, добавляют в холодные закуски из фаршированного лёгкого, мозгов под майонезом. С листьями растения тушат и отваривают баранину, говядину, делают фарш для пельменей и мантов, готовят разнообразные блюда из субпродуктов и овощей, лапшу. В Киргизии растение в свежем виде используют как закуску, а в солёном – добавляют в салаты из пророщенного маша и жареного мяса с овощами. Кроме того, эта трава достаточно часто используется при приготовлении таких блюд, как лагман, ашлянфу…

Кардамон (Amomum cardamomum L)

Названия: англ. – Cardamom; болг. – Кардамон; венг. – Kardamom; исп. – Cardamomo; нем. – Gr; ner Kardamom; тадж. – Ҳель; тур. – Kakule; финн. – Kardemumma; фран. – Cardamome; швед. – Kardemumma;

Недозрелые плоды растения – коробочки, в поперечном разрезе треугольные, – собирают, сушат на солнце, затем увлажняют и повторно сушат. Получаются трёхгранные капсулы белого цвета длиной от 0,8 до 1,5 см.

Родина кардамона – Малабарский берег Индии и Цейлон.

Перед использованием стручки лущат и плоды перемалывают. Молоть можно не только зёрна кардамона, но и целые стручки; правда, аромат у такой пряности менее выраженный.

Кардамон – концентрированная пряность с резко выраженным вкусом, поэтому его используют в малых количествах.

Благодаря наличию вышеперечисленных веществ в Средние века кардамон прописывали для стимуляции выделения желудочного сока, укрепления мускулатуры желудка, а также как ветрогонное средство и афродизиак (снадобье от импотенции). В кардамоне содержатся кальций, фосфор, железо, магний и цинк. Природного цинка в нём больше, чем во многих других пряностях.

Куркума /Турмерик/ (Curcuma)

Синонимы: куркума длинная, желтый корень, гургемей, зарчуба, халди. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина – Индокитай. Возделывается в Индии, Камбожде, на Цейлоне, в Индонезии (Ява), Южном Китае, Японии, на Филиппинах, на Мадагаскаре и о ве Реюньоне, в странах Карибского бассейна (Гаити), в Закавказье.

Как пряность куркума известна более 2,5 тысяч лет. Сначала ее применяли лишь в Индокитае и Индии, в конце I века куркума впервые была ввезена в древнюю Грецию и с тех пор постоянно ввозится в Европу. Греки называли ее желтым имбирем. В XVI – XVII веках куркума была известна в Западной Европе под названием terra merita – достойная земля. И только с середины XVIII века она приобрела свое нынешнее название куркума – латинизированное арабское. В Средней Азии ее называют зарчўба.

Перец чёрный (Píper nígrum)

Растения, относящиеся к роду перцев (Piper) семейства перечных, насчитывающего более полутора тысяч видов. Семена тропического кустарникового растения, круглой формы, размером меньше гороха, темно-коричневого цвета.

Черный перец как пряность готовят из зеленых незрелых плодов, которые сушат целиком, с мякотью околоплодников, прямо на солнце. Иногда, чтобы убыстрить сушку, кисти плодов перца погружают на несколько минут в горячую воду или просто ошпаривают. Высушенный перец представляет собой черные или черно бурые морщинистые зерна диаметром 3,5—5 миллиметров. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее.

Черный перец применяется в мясных, рыбных, овощных, грибных и яичных блюдах – как холодных, так и горячих. Он входит в состав маринадов и сухих смесей пряностей. Изредка, в небольших количествах, наряду с другими пряностями черный перец можно употреблять и в сладких блюдах – в некоторых видах печений.

Нормы закладки черного перца различны и зависят исключительно от вкуса.

Перец красный (Capsicum annuum)

Синонимы: красный, острый, жгучий перец, мексиканский, испанский, турецкий, мадьярский, паприка, чилли. В диком состоянии многолетнее, в культивированном – однолетнее травянистое растение, дающее плоды стручки.

Родина – Центральная Америка. Культивируется во всех странах со сравнительно теплым климатом. На юге Украины, в Молдавии, в Нижнем Поволжье, на Кубани, на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии.

Помимо указанных основных торговокулинарных названий имеет много местных и агросортовых наименований, связанных с тем, откуда данный сорт завозился и где селекционировался.

В качестве пряности употребляются лишь красные (острые) сорта стручкового перца, в недозревшем виде имеющие зеленый цвет. В России выращивают такой сорт красного перца как астраханский. На Украине – украинский горький (оба – очень острые). В Узбекистане – маргеланский, наманганский (умеренно острые).

В качестве пряности употребляются либо зрелые свежие, но чаще всего высушенные плоды (целые и молотые) удлиненно конической формы, чуть изогнутые на конце, размером от 4 до 10 сантиметров, яркого красного цвета с гладкой, блестящей, словно лакированной поверхностью. Запах у стручкового перца слабый, вкус – острожгучий, что объясняется наличием во всех видах капсикумов значительного количества алкалоида капсаицина.

Стручки можно употреблять с семенами и без них, учитывая, что молотый перец, приготовленный из целого перца с семенами, более жгуч, чем приготовленный из одной лишь внешней оболочки, без внутренних перегородок и семян.

Перец красный сладкий /Паприка/ (Capsicum annuum ssp. grossum Fil)

Паприка – это особая разновидность перца. Сложно определить чётко, что же такое паприка: в свежем виде – это всем известный овощ, в сушёном – ароматная пряность. Вкус паприки намного мягче вкуса чёрного и жгучего красного перцев.

«Болгарским» этот перец называют потому что в Россию он был привезён из Болгарии. Сейчас паприка – это визитная карточка венгерской кухни, и хотя там её знают не более 2-х веков, она, благодаря оригинальному вкусу, завоевала своё место на столе.

Также она очень популярна в испанской и португальской кухне. В каких блюдах её можно использовать? Паприку можно добавлять в любые блюда и в любых количествах. В отличии от острых перцев, паприка лишь слегка оттенит вкус блюда и подарит насыщенный овощной вкус и аромат. Она прекрасно дополнит вкус любых мясных, рыбных, овощных блюд, супов, соусов, гарниров и многих других блюд.

Паприка сохраняет полезные свойства и вкус свежего болгарского перца.

Кориандр /Кинза/ (Coriándrum sátivum)

Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родина – Малая Азия, Восточное Средиземноморье. Культивируется в центральночерноземных областях России, на Украине, в Краснодарском крае, в Крыму, Закавказье и Средней Азии.

В качестве пряности используются свежая и сушеная зелень растения, называемая чаще всего кинзой, и семена, называемые кориандром. Различие в названиях отражает различные цели применения зелени и семян кориандра. Некоторые даже считают их двумя разными пряностями.

Листья, как правило, мелкие, изрезанные, с приятным нежным ароматом. В основном применяется в свежем виде. В ней содержатся много питательных и полезных веществ для организма.

Кинза повышает усвояемость высококалорийных, жирных и мясных блюд. Находит широкое применение при приготовлении различных супов, а также ряда вторых блюд.

Укроп (Anethum)

Синонимы: копер, цап, кроп (укр.), щибит (тадж.), шивит (узбек.), шюют (азербайдж.), самит (арм.), кама (груз.), тилль (эстон.).

Родина – Южная Европа, Египет, Малая Азия, В Западной и Северной Европе известен с XVI века. В России распространен как культурное огородное растение повсеместно. Легко возделывается в домашних условиях в ящиках, горшках в течение всего года.

Укроп – одна из самых распространенных в России пряностей. Однако его традиционное применение – в салаты, супы, мясные вторые блюда, а также при засолке огурцов и помидоров – ограничено летним временем.

В домашней кухне можно приготовлять укропный настой для замеса на нем лапшового теста. Он сообщает очень приятный аромат домашней лапше.

Делается он несложно. В неглубокую кастрюлю кладут мелко нарезанный укроп, заливают небольшим количеством воды и настаивают 2 часа. После этого укроп хорошо отжимают и на полученном настое замешивают лапшу. В результате лапша и суп получаются очень ароматными, причем аромат этот очень тонок и нежен.

Чеснок (Allium satívum)

Чеснок – растение семейства луковых (Alliaceae).

Древнее культурное растение, культурные формы разделяют на стрелкующийся и обыкновенный (нестрелкующийся). Различают яровой и озимый чеснок.

С древнейших времен чеснок употребляют в пищу – так, он был компонентом пищи еще у строителей пирамид. В свежем и консервированном виде чеснок используют в кулинарии (колбасы, соленья и др.).

Вкус и запах чеснока обусловлены наличием эфирного масла (0,23—0,74%), в котором содержится аллицин и другие органические соединения сульфидной группы (фитонциды).

Реган (Ocimum basilicum)

Синонимы: душки, душистые васильки, красные васильки, рейган (азербайдж.), райхон (узбек.), реан (арм.). Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина – Индия, Иран. Культивируется во всех странах Южной Европы, на Северном Кавказе, в Крыму, Молдавии, Закавказье и Средней Азии. В средней полосе прекрасно растет в открытом грунте, а зимой может возделываться в комнатных условия, в цветочных горшках. Листья и побеги базилика, собранные в начале цветения, используют в свежем и сухом виде, причем аромат у него при правильной сушке усиливается.

Сушат в тени и хранят в темной герметически закрытой стеклянной посуде, так как базилик чувствителен к влаге и свету и под воздействием их полностью теряют аромат.

Цвет листьев различен: от фиолетового до светло-зеленого. Используются молодые ветки. У райхона ярко выраженный аромат. Им заправляют первые блюда, украшают холодные закуски, а также довольно часто используют в качестве приправы для различных фаршей.

Уксус виноградный /Сирко/

В узбекской кулинарии широко распространен домашний способ приготовления виноградного уксуса, называемый обычно как «сирко».

Правильно приготовленный виноградный уксус должен иметь остро-кислый вкус и специфический аромат. Цвет его темно красный и напоминает цвет гранатового сока. Хорошо себя зарекомендовали уксусы, приготовленные ташкентскими, наманганскими, андижанскими и самаркандскими садовниками.

Имбирь (Zīngiber officināle)

В переводе с санскрита название этой пряности означает «в форме рога». Имбирь упоминается еще в трудах Конфуция. К XIV в. имбирь стал самой распространенной пряностью после перца. Имбирь был первой азиатской пряностью, переселившейся в Америку еще в начале 16 века и быстро прижившейся там.

Как пряность в кулинарии употребляют корневище имбиря, которое имеет вид кругловатых, но как бы плоско сдавленных кусочков, напоминающих различные фигурки. Можно выделить белый имбирь (грязно-белого и сероватого цвета) и черный имбирь. Белый – это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя, а затем уже высушенный на солнце. Черный – неочищенный, не ошпаренный кипятком и высушенный на солнце. При надрезе можно ощутить резкий аромат лимона.

В Росси имбирь издавна применяется в квасах, сбитнях, различных настойках. Всем знакомы знаменитые имбирные пряники. В странах Азии имбирь употребляют в блюдах из мяса и птицы, как усиливающую аромат добавку в чай. В Англии и США производят легкое имбирное пиво, эль и имбирное вино.

Краткий словарь терминов

Аччик-чучук – острый салат из помидоров и лука.

Барак – обозначает один из способов приготовления. В данном случае имеется в виду – «варка».

Бех – колючелистник.

Бичак – обозначает один из способов приготовления. В данном случае имеется в виду – «жарка».

Вачa (сай, кайла) – подливка, соус к мясу, овощам.

Дег – тот же самый казан.

Дег-и-мис – медный казан.

Думба – Курдюк – бараний жир, сало, то есть то, без чего трудно представить себе настоящего барана.

Зарчўба – куркума, пряность жёлтого цвета для придания цвета и специфического аромата

Завола – вымешанный «колобок» из теста, заготовка.

Зира – часто употребляемая пряность в восточной кухне

Зирк – барбарис, существует чаще всего двух видов: красный и чёрный.

Ишкамба – желудок, требуха.

Каду – тыква.

Қазы – колбаса из конины.

Кашниз – кинза

Кандковак – чайная ложка.

Коса – наподобие пиалы, только побольше. Предназначается в основном для первых блюд.

Корд-и ош – специальный кухоный нож с широким лезвием для рубки мяса.

Кунда – деревянная колода для рубки мяса.

Казан – полусферическая чугунная посуда для приготовления различных блюд восточной кухни (в основном, пловы, кабобы-жаркие…)

Кафгир – шумовка.

Табак – широкое и плоское керамическое блюдо.

Наъно – разновидность мяты.

Ош-хона – кухня, где готовится пища.

Панир – местная брынза.

Пиёла – пиала, полусферическая чашка без ручек, распространённая на Востоке.

Поза – сошник.

Поча – говяжьи (телячьи) ножки. Блюдо из этих ножек.

Райхон – реган, пряность, разновидность мяты.

Рафида – специальная «подушка» для полуфабриката из теста

при выпекании лепёшек в тандыре.

Сирко – виноградный уксус домашнего приготовления.

Танёр – тандыр, специальная глиняная печь для выпечки лепешек и самсы.

Тир-и-ош /ўклов/ – длинная скалка, для раскатки теста.

Тухум – яйцо

Ҳавли-берун – внешняя пристройка или дом, предназначенный, как правило, для приёма гостей.

Ҳавли-дурун – внутренняя постройка или дом, состоящая из нескольких комнат, где проживают домочадцы.

Ҳасип – домашняя колбаса из ливера.

Хум – глиняный кувшин для хранения самых различных жидкостей (вода, масло, молоко, вино…) и продуктов (мясо, субпродукты…), осуществляющий в древности функции холодильника.

Чакка – разновидность кислого молока.

Чойгардон – поварёшка, обыкновенный черпак.

Шебанд – узкая длинная доска, на которой раскатывают тесто.

Щибит – укроп

notes

Примечания

1

Здесь и далее (за исключением отдельных случаев, которые будут оговариваться) – перевод автора.

2

Не до конца распустившееся соцветие, бутон.

3

Мошоба – похлёбка из маша.